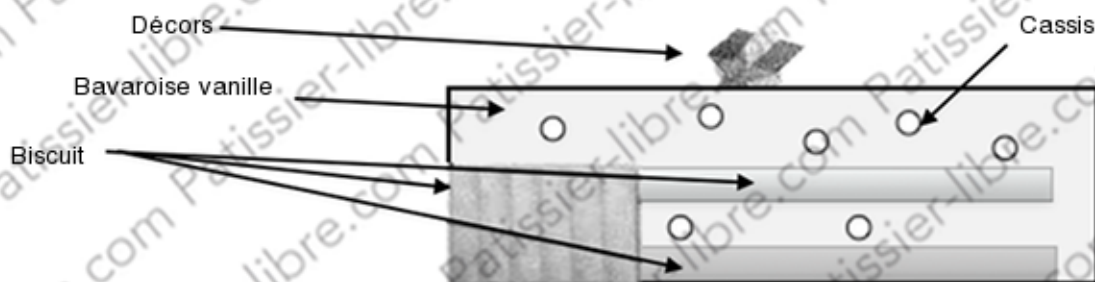


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION ENTREMETS

Entremets vanille / cassis (Ø 20 cm) sur le thème suivant : « LE CIRQUE »

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Biscuit cuillère</u> Jaune d'œuf 100 g Sucre semoule 100 g Farine 140 g Blanc d'œuf 150 g Sucre 50 g</p> <p><u>Sirop</u> Sirop à 60°Brix (fourni) 200 g</p> <p><u>Bavaroise vanille cassis</u> Crème liquide 100 g Lait 100 g Vanille gousse 1 pièce Sucre semoule 50 g Jaune d'œuf 60 g Gélatine 200 Bloom 6 g Crème fouettée 200 g</p> <p><u>Garniture</u> Cassis surgelé 150 g</p> <p><u>Décor</u> Glaçage neutre 150 g Sucre glace 100 g Couverture (ivoire, lacté, noire) 300 g Pâte d'amandes décor 100 g Colorants divers QS Framboises 50 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> le biscuit cuillère</p> <p><u>DRESSER</u> deux disques de Ø 18 cm et une cartouchiere</p> <p><u>CUIRE ET RÉSERVER</u></p> <p><u>IMBIBER</u> les biscuits</p> <p><u>RÉALISER</u> la bavaroise</p> <p><u>MONTER</u> l'entremets de 20 cm sur 4,5 cm</p> <p><u>RÉSERVER AU FRAIS</u></p> <p><u>FINITION & DÉCOR</u> libres sur le thème suivant : <b style="text-align: center;">« LE CIRQUE »</p> <p>À partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets par une finition et un décor (exemples : un décor simple à base de sucre, un décor simple à base de chocolat, un décor simple à base de fruits, une inscription au cornet ...)</p>



Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 3 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N°13

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11