

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION ENTREMETS

Charlotte fraise (Ø 20 cm) sur le thème suivant : « L'ANNIVERSAIRE D'UN ENFANT DE 6 ANS »	
Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Biscuit cuillère</u> Blanc d'œuf 120 g Sucre 100 g Jaune d'œuf 80 g Farine 100 g</p> <p><u>Bavaroise Vanille</u> Lait 250 g Sucre semoule 50 g Jaune d'œuf 100 g Gélatine 200 Bloom 6 g Crème fouettée 250 g Vanille liquide 10 g</p> <p><u>Garniture</u> Fraises 200 g</p> <p><u>Punch</u> Sirop à 60° Brix (fourni) 200 g</p> <p><u>Décor</u> Glaçage neutre 100 g Sucre glace 100 g Sucre semoule 100 g Glucose 100 g Couverture (ivoire, lait et noire) 300 g Pâte d'amandes 100 g Colorants divers QS</p>	<p><u>RÉALISER</u> le biscuit cuillère</p> <p><u>DRESSER</u> une cartouchiere et un disque de 18 cm de diamètre</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉALISER</u> la crème anglaise vanille gélifiée</p> <p><u>FILMER et REFROIDIR</u></p> <p><u>MONTER</u> la crème fouettée</p> <p><u>RÉALISER</u> la crème bavaroise</p> <p><u>GARNIR</u> le cercle diamètre 20 cm, hauteur 4,5 cm Chemiser de rhodoïd l'intérieur du cercle Monter l'entremets préalablement chemisé de biscuit avec la bavaroise et les fraises Lisser et passer au surgélateur, puis réserver au froid</p> <p><u>FINITION & DÉCOR</u> libres sur le thème suivant : « L'ANNIVERSAIRE D'UN ENFANT DE 6 ANS » 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>
<p style="text-align: right;">Nappage et décors Biscuit cuillère Fraises Bavaroise vanille Disque de biscuit cuillère</p>	

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 3 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N°2

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11