

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION ENTREMETS

Entremets chocolat / poires (Ø 20 cm) sur le thème suivant : « LA BANDE DESSINÉE »

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p>Biscuit Joconde</p> <p>Sucre semoule 50 g Poudre d'amandes 50 g Œuf 75 g Farine 15 g Sucre semoule 50 g Blanc d'œuf 160 g</p> <p>Chantilly chocolat</p> <p>Couverture chocolat noir 300 g Crème liquide 600 g</p> <p>Garniture</p> <p>Poires au sirop 300 g Sucre semoule 50 g Cannelle en poudre 3 g</p> <p>Nougatine</p> <p>Fondant 50 g Amandes hachées 40 g Glucose 40 g</p> <p>Finition</p> <p>Glaçage brillance noire 150 g</p> <p>Décor</p> <p>Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 300 g Pâte d'amandes décor 100 g Sucre semoule 100 g Glucose 100 g Colorants divers QS</p>	<p>RÉALISER le biscuit Joconde DRESSER 1 fond de 18 cm de diamètre CUIRE à 210°C pendant 10 minutes</p> <p>RÉSERVER sur grille</p> <p>RÉALISER la nougatine ABAISSE au rouleau BRISER des morceaux</p> <p>SAUTER les dés de poires REFROIDIR</p> <p>CHEMISER le cercle avec une bande de biscuit RÉALISER la mousse au chocolat Fondre la couverture à 50°C et incorporer la crème montée</p> <p>MONTER l'entremets en cercle diamètre 20 cm, hauteur 4,5 cm RÉSERVER au froid négatif GLACER le dessus de l'entremets FINITION & DÉCOR libres sur le thème suivant :</p> <p style="text-align: center;">« LA BANDE DESSINÉE »</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°33

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11