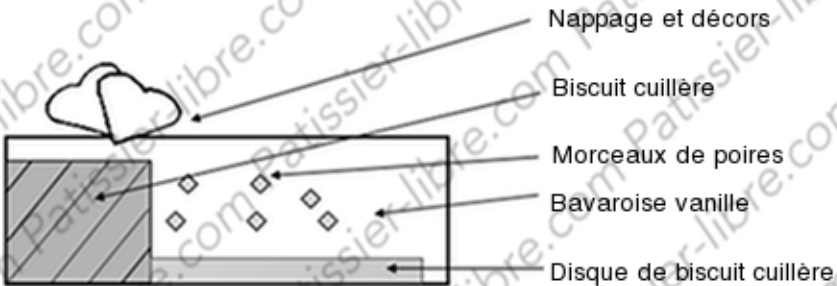


## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION ENTREMETS

### Charlotte aux poires (Ø 20 cm) sur le thème suivant : « LE CIRQUE »

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b>Biscuit cuillère</b></p> <p>Blanc d'œuf 120 g Sucre 100 g Jaune d'œuf 80 g Farine 100 g</p> <p><b>Bavaroise vanille</b></p> <p>Lait entier 250 g Sucre 50 g Jaune d'œuf 100 g Gélatine 200 Bloom 5 g Crème fouettée 250 g Vanille gousse ½ pièce</p> <p><b>Garniture</b></p> <p>Poires au sirop 200 g</p> <p><b>Punch</b></p> <p>Sirop à 60°Brix (fourni) 200 g Eau de vie de poire 20 g</p> <p><b>Décor</b></p> <p>Glaçage neutre 100 g Sucre semoule 100 g Glucose 50 g Chocolat de couverture (ivoire, lacté et noir) 300 g Pâte d'amandes décor 100 g Colorants divers QS</p>	<p><b>RÉALISER</b> le biscuit cuillère</p> <p><b>DRESSER</b> une cartouchiere et un disque de Ø 18 cm</p> <p><b>CUIRE</b> au four</p> <p><b>RÉSERVER</b> sur grille</p> <p><b>RÉALISER</b> la crème bavaroise vanille</p> <p><b>MONTER</b> l'entremets (cercle de diamètre 20 cm, hauteur 4,5 cm), chemiser avec la bande de biscuit, disposer le disque de biscuit punché</p> <p>Garnir avec la crème bavaroise et disposer des morceaux de poires à l'intérieur</p> <p><b>RÉSERVER</b> au froid négatif</p> <p><b>GLACER</b> au glaçage neutre</p> <p><b>FINITION &amp; DÉCOR</b> libres sur le thème suivant :</p> <p style="text-align: center;"><b>« LE CIRQUE »</b></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°34

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11