

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION ENTREMETS

Fraisier (Ø 20 cm) sur le thème suivant : « LE CIRQUE »	
Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Génoise</u> Œuf entier 150 g Sucre 90 g Farine 90 g</p> <p><u>Crème mousseline</u> Lait entier 350 g Jaune d'œuf 80 g Sucre 120 g Poudre à crème 50 g Beurre 200 g Kirsch QS</p> <p><u>Punch kirsch</u> Sucre 150 g Eau 115 g Kirsch 20 g</p> <p><u>Garniture</u> Fraises 350 g</p> <p><u>Décor</u> Glaçage neutre 100 g Sucre semoule 100 g Sucre glace 100 g Glucose 50 g Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 300 g Pâte d'amandes décor 100 g Colorants divers QS</p>	<p><u>RÉALISER</u> la génoise</p> <p><u>DRESSER</u> 2 disques de Ø 18 cm</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> sur grille</p> <p><u>RÉALISER</u> la crème mousseline</p> <p><u>PUNCHER</u></p> <p><u>MONTER</u> l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm)</p> <p><u>FINITION & DÉCOR</u> libres sur le thème suivant :</p> <p 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>
<p style="text-align: center;">Fraises Crème mousseline Décor</p> <p style="text-align: left;">Génoise</p>	

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 3 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N°37

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11