

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION ENTREMETS

Charlotte aux poires (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>Crème bavaroise</u> Pulpe de poire 250 g Sucre 70 g Jaune d'œuf 40 g Gélatine 200 Bloom 6 g Crème fouettée 300 g</p> <p><u>Garniture</u> Poires au sirop 200 g</p> <p><u>Punch</u> Sirop à 60°Brix (fourni) 100 g</p> <p><u>Décor</u> Glaçage neutre 100 g Sucre glace 100 g Sucre semoule 100 g Glucose 50 g Chocolat de couverture (ivoire, lacté et noir) 300 g Pâte d'amandes 100 g Colorants divers QS</p>	<p><u>RÉALISER</u> le biscuit cuillère</p> <p><u>COUCHER</u> une cartouchiere et un disque de Ø 18 cm</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>RÉALISER</u> la crème bavaroise</p> <p><u>GARNIR</u> le cercle diamètre 20 cm, hauteur 4,5 Chemiser de rhodoïd l'intérieur du cercle Monter l'entremets préalablement chemisé de biscuit avec la crème bavaroise et les morceaux de poires 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>

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 3 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N°38

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11