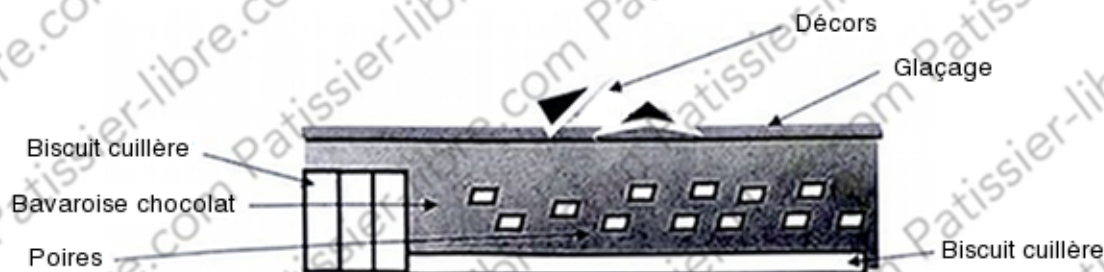


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION ENTREMETS

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

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p>Biscuit cuillère</p> <p>Blanc d'œuf 120 g Sucre 100 g Jaune d'œuf 80 g Farine 100 g</p> <p>Crème bavaroise chocolat</p> <p>Lait 250 g Jaune d'œuf 80 g Sucre semoule 60 g Gélatine 200 Bloom 5 g Couverture noire 100 g Crème fouettée 300 g</p> <p>Punch</p> <p>Sirop à 60°Brix (fourni) 150 g</p> <p>Garniture</p> <p>Poires au sirop 200 g</p> <p>Décor</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>RÉALISER le biscuit cuillère</p> <p>DRESSER une cartouche et un disque de Ø 18 cm</p> <p>CUIRE</p> <p>RÉSERVER sur grille</p> <p>RÉALISER la crème bavaroise chocolat</p> <p>MONTER l'entremets (cercle de Ø 20 cm, hauteur 4,5 cm), chemiser avec la bande de biscuit, disposer le disque de biscuit</p> <p>Garnir avec la crème bavaroise chocolat et disposer des morceaux de poires à l'intérieur</p> <p>RÉSERVER au froid</p> <p>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°39

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11