

Session 2015	Code : 50022136	Page : 3 / 7
Examen : CAP Pâtissier	<b>SUJET 2</b>	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
**Entremets**

**Charlotte vanille aux framboises sur le thème  
de « La route du rhum » (6/8 pers. Ø 22cm)**

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Biscuit cuillère nature :</u> Blanc d'œuf 120 g Sucre 100 g Jaune d'œuf 80 g Farine 100 g</p> <p><u>Bavaroise vanille :</u> Lait 250 g Jaune d'œuf 100 g Sucre 70 g Gélatine feuille (200 bloom) 6 g Crème fouettée 250 g Vanille gousse 1 pce Framboises surgelées 100 g</p> <p><u>Punch vanille:</u> Sirop à 60°Brix 200 g Alcool framboise 20 g</p> <p><u>Finition et Décor :</u> Nappage blond 150 g Sucre semoule, sucre glace QS Blanc d'œuf, vinaigre blanc QS Glucose QS Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 150 g Framboises surgelées 200 g Amande effilée ou hachée QS Beurre QS Pâte d'amande (20%) QS Colorants divers QS</p>	<p><b>REALISER :</b> le biscuit cuillère nature <b>COUCHER :</b> à la poche une cartouchiere et 2 disques de 20 cm</p> <p><b>CUIRE :</b> au four</p> <p><b>PUNCHER :</b></p> <p><b>REALISER :</b> la crème bavaroise</p> <p><b>MONTER :</b> l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 22 cm) Garnir l'entremets préalablement chemisé avec le biscuit en disposant des morceaux de framboises à l'intérieur</p> <p><b>FINITION &amp; DÉCOR :</b> Framboises + libre sur le thème de « <b>la route du rhum</b> » A 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 nougatine, une inscription au cornet ...).</p>

