

Session 2015	Code : 50022136	Page : 3 / 7
Examen : CAP Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries	<b>SUJET 5</b>	Coefficient : 11

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**  
**Entremets**

**Charlotte Cardinal sur le thème « route du rhum » (Ø 20 cm)**

Recette (à titre indicatif)			Progression
<b>Biscuit cuillère</b>			<p><b>REALISER :</b> le biscuit cuillère</p> <p><b>COUCHER :</b> à la poche ( une cartouchiere et deux disques de diamètre 18 cm)</p> <p><b>CUIRE :</b></p> <p><b>PUNCHER :</b></p> <p><b>REALISER :</b> la crème bavaroise vanille Mettre au froid A 20°C incorporer la crème fouettée</p> <p><b>MONTER :</b> l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm) aussitôt Garnir l'entremets préalablement chemisé avec le biscuit et en mettant 2 fonds de biscuit à l'intérieur et en disposant des morceaux de poires et des framboises à l'intérieur</p> <p><b>FINITION &amp; DÉCOR :</b> libres sur le thème « route du rhum » en utilisant le reste de crème bavaroise ainsi que les matières premières mises 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> <p><b>Mis à disposition (QS) :</b> Glaçage neutre, Amande, Cacao poudre, Sucre semoule, sucre glace, Blanc d'œuf, Glucose, Chocolat de couverture (ivoire, lactée, noir), Pâte d'amande décor, Colorants divers</p>
Blanc d'œuf	g	120	
Jaune d'œuf	g	80	
Sucre	g	100	
Farine	g	100	
Vanille liquide	Q.S.		
Sucre glace	g	30	
<b>Bavaroise vanille</b>			
Lait	L	0.250	
Sucre semoule	g	50	
Jaune d'œuf	g	60	
Gélatine (200 Bloom)	g	6	
Vanille gousse	U	½	
Crème fouettée	L	0.250	
<b>Sirop à 1260 de densité</b>			
Sirop	g	150	
Alcool de poire	g	10	
<b>Garniture et décor</b>			
Poire au sirop	Bte 4/4	1/2	
Framboise surgelée	g	100	

**Croquis**

