

Session 2015	Code : 500 221 36	Page : 3 / 7
Examen : CAP Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries	<b>SUJET 6</b>	Coefficient : 11

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

**Mascotte (praliné) sur le thème**  
**«Fête des mères » (6 personnes)**

Recettes (à titre indicatif)		Progression
<u>Génoise :</u> Œuf entier	200 g	<b>REALISER</b> : la génoise nature <b>CUIRE</b> : en moule
Sucre	125 g	
Farine	125 g	<b>REALISER</b> : la crème au beurre à base de meringue italienne
Beurre (moule)	30 g	
Farine (moule)	30 g	
<u>Crème au beurre :</u> Beurre	250 g	<b>REALISER</b> : la meringue italienne
Meringue italienne	250 g	
Praliné	100 g	
<u>Meringue italienne :</u> Blanc d'œuf	150 g	Réaliser le punch rhum
Sucre	300 g	<b>PUNCHER</b> : (le sirop est fourni par le centre d'examen)
Eau	75 g	<b>MONTER</b> : l'entremets
<u>Punch rhum :</u> Sirop à 60°Brix	250 g	Couper la génoise en deux parties
Rhum	80 g	Garnir l'entremets de crème au beurre praliné
<u>Amandes glacées :</u> Amande effilée	200 g	Masquer à la spatule
Sirop	25 g	Appliquer le pourtour de l'entremets avec des amandes effilées glacées
<u>Finition et Décor :</u> Sucre semoule, sucre glace	QS	<b>FINITION &amp; DÉCOR</b> : libres sur le thème « Fête des mères »
Blanc d'œuf, vinaigre blanc	QS	A partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets par une finition et un décor (exemples : plaquette en pâte d'amande, un décor simple à base de sucre, un décor simple à base de chocolat, une nougatine, une inscription au cornet ...)
Glucose	QS	
Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir)	QS	
Pâte d'amande (33%)	QS	
Colorants divers	QS	
Amande hachée	50 g	

**croquis de l'entremets en coupe**

