

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

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Entremets

« Royal chocolat » sur le thème « La haute couture » Ø 20 cm

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Dacquoise noisette :</u> Blanc d'œuf 125 g Sucre semoule 35 g Sucre glace 90 g Poudre de noisette 75 g Fécule de pommes de terre 20 g</p> <p><u>Praliné croustillant :</u> Couverture lactée 40 g Praliné 160 g Pailleté feuilletine 80 g</p> <p><u>Mousse chocolat base crème montée :</u> Couverture noire 300 g Crème fouettée 600 g</p> <p><u>Finition et décor :</u> Cacao poudre Q.S Sucre semoule Q.S Sirop de glucose Q.S Couverture noire Q.S Couverture lactée Q.S Amandes hachées Q.S Pâte d'amande (33%) Q.S</p>		<p>REALISER : la dacquoise noisette COUCHER : 2 fonds de 18 cm de diamètre CUIRE :</p> <p>RÉALISER : le praliné croustillant. Fondre la couverture au bain marie (45°C maximum). Ajouter le praliné, remuer et ajouter le pailleté feuilletine. Etaler aussitôt sur le fond de biscuit.</p> <p>REALISER : la mousse chocolat. Faire fondre la couverture au bain- marie (50°C maximum). Incorporer la crème montée au « bec d'oiseau » en remuant au fouet. Finir à la maryse et monter l'entremets aussitôt.</p> <p>MONTER : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm). Mettre au grand froid.</p> <p>FINITION & DÉCOR : libre sur le thème «La haute couture». 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>
Croquis		