

Session 2015	Code : 50022136	Page : 3 / 7
Examen : CAP Pâtissier	<b>SUJET 8</b>	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

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

**Entremets à la pêche sur le thème de « La route du rhum » Ø 20 cm**

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Génoise</u> Œuf entier 150 g Sucre 90 g Farine 90 g Beurre 30 g</p> <p><u>Crème mousseline</u> Lait 250 g Jaune d'œuf 40 g Sucre 75 g Poudre à crème 30 g Beurre 125 g</p> <p><u>Garniture</u> : pêche (consERVE) 200 g</p> <p><u>Punch</u> : Sirop à 1260 densité 200 g Alcool kirsch 20 g</p> <p><u>Meringue italienne</u>: Blanc d'œuf 150 g Eau 80 g Sucre semoule 300 g</p> <p><u>Finition et Décor</u> : Sucre semoule, sucre glace QS Blanc d'œuf, vinaigre blanc QS Glucose QS Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) QS Pêche (consERVE) 250 g Amande effilée ou hachée QS Pâte d'amande (22%) QS Colorants divers QS</p>	<p><b>REALISER</b> : la génoise nature</p> <p><b>MOULER</b> : dans le cercle de 20 cm de Ø</p> <p><b>CUIRE</b> :</p> <p><b>REALISER</b> : la crème mousseline</p> <p><b>COUPER</b> : la génoise en trois épaisseurs</p> <p><b>PUNCHER</b> :</p> <p><b>MONTER</b> : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm)</p> <p><b>GARNIR</b> : de crème mousseline</p> <p><b>PARSEMER</b> : de morceaux de pêche</p> <p><b>MASQUER</b> l'entremets de meringue et décorer à la poche à douille</p> <p><b>COLORER</b> : la meringue</p> <p><b>FINITION &amp; DÉCOR</b> : libres sur le thème « <b>la route du rhum</b> »</p> <p><b>VALORISER</b> : votre entremets par une finition et un décor en respectant le thème (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>
<b>Croquis</b>	<p style="text-align: right;">Décor Génoise Pêche Meringue italienne Crème mousseline</p>