

Session 2013	Code : 500 22136	Page 3 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 14

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Entremets

Charlotte aux poires sur le thème de la « Fête du cinéma » (8 personnes)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Biscuit cuillère nature :</u> Blanc d'œuf 150 g Sucre 125 g Jaune d'œuf 100 g Farine 125 g</p> <p><u>Bavaroise nature :</u> Lait 250 g Jaune d'œuf 60 g Sucre 50 g Gélatine feuille (200 bloom) 5 g Crème fouettée 250 g Garniture : poires au sirop 200 g</p> <p><u>Punch Poires :</u> Sirop à 30°Brix 200 g Alcool de poire 20 g</p> <p><u>Finition et Décor :</u> Nappage neutre à froid QS Sucre semoule, sucre glace QS Blanc d'œuf, vinaigre blanc QS Glucose QS Chocolat de couverture (ivoire, lactée, noire) QS Poire (consERVE) 300 g Amande effilée ou hachée QS Beurre QS Pâte d'amande (22%) QS Colorants divers QS</p>		<p><u>REALISER :</u> le biscuit cuillère nature</p> <p><u>DRESSER :</u> une cartouchiere et deux disques</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>PUNCHER</u></p> <p><u>CHEMISER</u></p> <p><u>REALISER :</u> la crème bavaroise</p> <p><u>MONTER :</u> l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm) Garnir l'entremets préalablement chemisé avec le biscuit en disposant des morceaux de poires à l'intérieur</p> <p><u>FINITION & DÉCOR :</u> libres sur le thème : « La fête du cinéma » 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	<p>Diagramme croisé d'un entremets montrant les couches : Biscuit cuillère, Morceaux de poires, Bavaroise, et Disque de biscuit cuillère. La finition et le décor sont indiqués sur le dessus.</p>	