

Session 2015	Code : 50022136	Page : 3 / 7
Examen : CAP Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries	<b>SUJET 1</b>	Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

**Entremets**

**Fraisier sur le thème : « La haute couture » (8 personnes)**

Recette (à titre indicatif)		Progression
<u>Génoise</u>		<u>REALISER</u> : la pâte à génoise
Œuf entier	150 g	<u>DRESSER</u> : 2 disques de 18 Ø
Sucre	90 g	<u>CUIRE</u> :
Farine	90 g	
<u>Crème mousseline:</u>		<u>REALISER</u> : le sirop
Lait	500 g	<u>RESERVER</u> : au froid
Jaune d'oeuf	80 g	
Sucre	150 g	<u>REALISER</u> : la crème mousseline
Poudre à crème	50 g	<u>RESERVER</u> : au froid
Beurre	220 g	
Kirsch	Q.S.	<u>PUNCHER</u> les biscuits :
<u>Punch kirsch :</u>		
Sucre	150 g	<u>MONTER</u> : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm)
Eau	115 g	Garnir l'entremets préalablement chemisé avec un ruban P.V.C. en disposant des fraises émincées sur le pourtour, et des morceaux de fraises à l'intérieur.
Kirsch	20 g	Couvrir d'une abaisse de pâte d'amande.
<u>Garniture :</u>		<u>FINITION &amp; DÉCOR</u> :
Fraise fraîche	350 g	libres sur le thème « <b>la haute couture</b> »
<u>Finition et Décor :</u>		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, un modelage en pâte d'amande, une inscription au cornet ...).
Nappage à froid	150 g	
Fraise	50 g	
Sucre semoule, sucre glace	QS	
Glucose	QS	
Amandes effilées ou hachées	QS	
Chocolat de couverture (ivoire, noir)	QS	
Pâte d'amande (33%)	200 g	
Colorants divers	QS	

Aspect extérieur

Croquis

Vue en coupe

Finition et décor libres

Fraises émincées

