

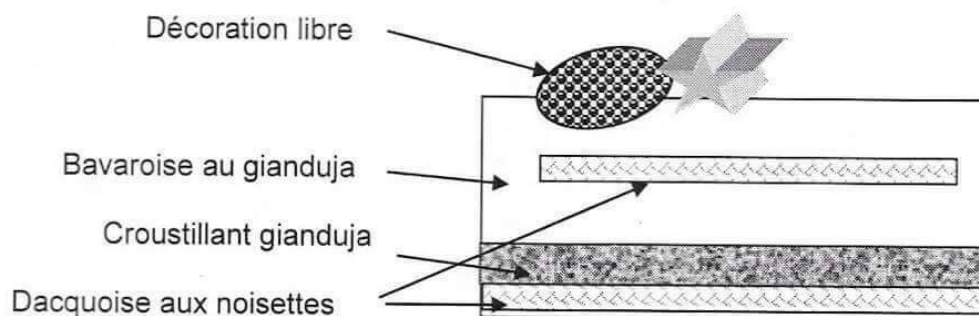
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

ENTREMETS

Craqueline (Ø 20 cm)

sur le thème suivant : « LE CIRQUE »

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Dacquois noisettes</u></p> <p>Blanc d'œuf 100 g Sucre semoule 30 g Noisettes en poudre 70 g Sucre glace 70 g Fécule de pommes de terre 30 g</p> <p><u>Praliné croustillant</u></p> <p>Couverture lactée 50 g Praliné 160 g Pailleté feuilletine 90 g</p> <p><u>Bavarois au gianduja</u></p> <p>Jaune d'œuf 60 g Sucre semoule 30 g Lait entier 250 g Gélatine 4 g Gianduja 150 g Crème fleurette 250 g</p> <p><u>Décor</u></p> <p>Poudre de cacao 50 g Noisettes émondées 20 g Sucre semoule 100 g Sirop de glucose 20 g Sucre glace 50 g Pâte d'amandés décor 100 g Colorants divers QS Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 300 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> le biscuit, parsemer de noisettes préalablement concassées grossièrement</p> <p><u>DRESSER</u> 2 cercles de 18 cm de diamètre</p> <p><u>CUIRE</u> $\frac{1}{2} \times 20 \text{ cm}$ $\frac{1}{2} \times 18 \text{ cm}$</p> <p><u>CONFECTIONNER</u> le praliné croustillant, puis le répartir uniformément sur le fond de biscuit refroidi</p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>RÉALISER</u> la crème bavaroise au gianduja</p> <p><u>MONTER</u> l'entremets en cercle (diamètre 20 cm, hauteur 4,5 cm)</p> <p><u>RÉSERVER</u> au grand froid</p> <p><u>DÉCERCLER</u> puis saupoudrer l'entremets de cacao</p> <p><u>FINITION & DÉCOR</u> libres sur le thème suivant : « LE CIRQUE »</p> <p>À 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 secs, une inscription au cornet ...)</p>



Session 2017	Code : 500 22 136	Page : 3 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 1	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11