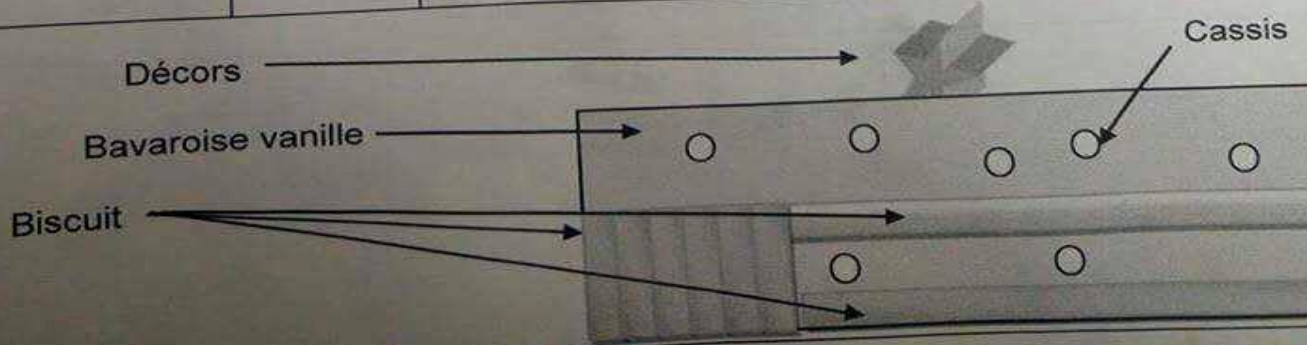


# FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

## ENTREMETS

Entremets vanille /cassis (Ø 20 cm)  
sur le thème suivant : « LE CIRQUE »

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><b>Biscuit cuillère</b> Jaune d'œuf 100 g Sucre semoule 100 g Farine 140 g Blanc d'œuf 150 g Sucre 50 g</p> <p><b>Sirop</b> Sirop 60°C Brix (fourni) 200 g</p> <p><b>Bavaroise vanille cassis</b> Crème liquide 100 g Lait 100 g Vanille gousse 1 pièce Sucre semoule 50 g Jaune d'œuf 60 g Gélatine 200 Bloom 6 g Crème fouettée 200 g</p> <p><b>Garniture</b> Cassis surgelé 150 g</p> <p><b>Décor</b> Glaçage neutre 150 g Sucre glace 100 g Couverture (ivoire, lacté, noire) 300 g Pâte d'amandes décor 100 g Colorants divers QS Framboises 50 g</p>		<p><b>RÉALISER</b> le biscuit cuillère Dresser deux disques de Ø 18 cm et un cartouchiere</p> <p><b>CUIRE ET RÉSERVER</b></p> <p><b>IMBIBER</b> les biscuits</p> <p><b>RÉALISER</b> la bavaroise</p> <p><b>MONTER</b> l'entremets de 20 cm sur 4,5 cm</p> <p><b>RÉSERVER AU FRAIS</b></p> <p><b>FINITION &amp; DÉCOR</b> 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, une inscription au cornet ...)</p>



Code : 500 22 136

Page : 3 / 7

SUJET N° 13

Durée : 7 heures

Coefficient :

Session 2017

Examen : CAP Pâtissier  
Fabrication de pâtisseries