

N° de poste:	Fiche technique	CAPH				
✓ Fraisier	NOMBRE PERSONNE			ENTREE		
	8			PLAT		
			X	DESSERT		
Descriptif : Entremet à base de génoise garni d'une crème mousseline aromatisée à la vanille et de fraises de saison. Décors réalisé à base de pâte d'amandes.						
Matériels de dressage :		Points critiques CCP				
Plat avec papier dentelle		<i>Réaliser une génoise</i> Confectionner une crème mousseline				
TECHNIQUE		DENRÉES	Unités	quantités	PUHT	PTHT

BASE					
1. Réaliser une génoise ✓ Blanchir 4 œufs et 0.125Kg de sucre dans un saladier avec un fouet. ✓ Placer le saladier au bain-marie dans une eau frémissante, en soulevant le mélange pour l'aérer. ✓ Continuer de fouetter jusqu'à la formation d'un raban épais. ✓ Sortir du feu et incorporer la farine en pluie avec une écumoire. ✓ Verser la génoise au 2/3 dans un moule et cuire 30 minutes à 180°C. 2. Confectionner la crème Mousseline ✓ Préparer une crème pâtissière et incorporer la moitié du beurre à chaud et l'autre moitié à froid.	Génoise :				
	Œufs	Pcs	4		
	Sucre	Kg	0.125		
	Farine	Kg	0.125		
	Crème Mousseline :				
	Lait	L	0.500		
	Vanille	Gous.	1/2		
	Œufs (jaunes)	Pcs	4		
	Sucre semoule	Kg	0.100		
	Maïzena	Kg	0.050		
	Beurre	Kg	0.250		

GARNITURE					
3. Réaliser un sirop : 4. Détailler les fraises : 5. Monter et garnir le fraisier : ✓ Couper la génoise en deux disques. Placer au fond du cercle un disque de génoise et le puncher avec le sirop. ✓ Chemiser le cercle avec les fraises et ajouter la crème mousseline. Disposer au centre une brunoise de fraise. ✓ Ajouter le 2 ^{ème} disque de génoise retourné sur la crème.	Sirop :				
	Eau	L	0.100		
	Sucre	Kg	0.120		
	Vanille	Gous.	1/2		
	Fraises Gariguettes :				
	Fraises Gariguettes	Kg	0.5		

DRESSAGE					
6. Décorer le Fraisier : ✓ Abaisser la pâte d'amande au rouleau avec le sucre glace. 7. Dresser le Fraisier :	Pâte d'amandes		Kg	0.150	
	Sucre Glace		Kg	PM	