

PILOTAGE NATIONAL	Session 2009	Code : 500-221 36	Page : 5 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 3

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**  
**Fabrication à base de pâte à choux**

**16 éclairs (8 vanille et 8 chocolat)**

Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<p><b><u>Pâte à choux :</u></b> Eau 125 g Lait 125 g Beurre 100 g Sel 3 g Farine 150 g Œuf entier 250 g</p> <p><b><u>Crème pâtissière :</u></b> Lait 1L Sucre 200 g Jaune d'oeuf 160 g Poudre à crème 90 g Beurre 100 g Gousse de vanille 1 pce Couverture fondante 125 g 55 %</p> <p><b><u>Finition :</u></b> Fondant blanc 400 g Sirop à 60° Brix (fourni par le centre) 80 g Pâte cacao décor QS</p>		<p><b><u>REALISER :</u></b> la pâte à choux</p> <p><b><u>COUCHER :</u></b> les éclairs</p> <p><b><u>CUIRE :</u></b></p> <p><b><u>RESERVER :</u></b> sur grille</p> <p><b><u>REALISER :</u></b> la crème pâtissière</p> <p><b><u>AROMATISER :</u></b> la crème pâtissière au chocolat (filmer et réserver au froid)</p> <p><b><u>GARNIR :</u></b> les éclairs (réserver au froid)</p> <p><b><u>GLACER :</u></b> fondant blanc et chocolat</p>
		<b><u>Croquis éclair</u></b>
		<p>Garniture pâtissière (vanille ou chocolat)</p> <p>Fondant café ou chocolat</p> <p>Pâte à choux</p>