

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° 6

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Pâte à choux

8 éclairs à la vanille 8 éclairs au chocolat et le reste des chouquettes

<u>RECETTE (EXEMPLE)</u>	Poids	Progression
<p>Pâte à choux : Eau 125 g Lait 125 g Beurre 100 g Sel 5 g Farine 150 g Œufs entiers 250 g</p> <p>Crème pâtissière : Lait 1 litre Sucre 200 g Jaunes d'œufs 160 g Poudre à crème 80 g Vanille QS Chocolat QS</p> <p>Montage et finition Fondant blanc 250 g Fondant chocolat 250 g Sucre en grain 100 g Chocolat fondu QS Vanille liquide QS</p>		<p><u>Réaliser</u> : la pâte à choux</p> <p><u>Coucher</u> : les éclairs et les chouquettes</p> <p><u>Cuire</u> :</p> <p><u>Réserver</u> :</p> <p><u>Réaliser</u> : la crème pâtissière</p> <p><u>Parfumer</u> : vanille et chocolat</p> <p><u>Garnir</u> : les éclairs</p> <p><u>Glacer</u> : au fondant</p>
<p>Eclairs vanille et chocolat</p> <p>Chouquette</p>		