

Session 2011	Code : 500 22136	Page 5 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 <b>SUJET N°10</b>

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

**12 éclairs chocolat et reste en chouquettes**

Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<u>Pâte à choux :</u> Eau 125 g Lait 125 g Beurre 100 g Sel 4 g Farine 150 g Œuf entier 200 à 250 Sucre 8 g		<u>REALISER :</u> la pâte à choux  <u>COUCHER :</u> les éclairs et le reste de la pâte à choux en chouquettes  <u>CUIRE :</u>  <u>RESERVER :</u> sur grille
<u>Crème pâtissière :</u> Lait 1000 g Sucre 250 g Œuf (jaune) 80 g Poudre à crème 90 g Beurre 100 g Couverture Noire 100 g Cacao Pâte ou 30 g		<u>REALISER :</u> la crème pâtissière chocolat  <u>GARNIR :</u>  <u>GLACER :</u> au fondant chocolat  <u>RESERVER</u> au froid
<u>Montage et finition :</u> Fondant blanc 500 g Sirop à 60°Brix 100 g Cacao pâte 75 g Sucres en grains 100 g		

Croquis éclair

