

Session 2011	Code : 500 22136	Page 5 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N°8

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à choux

12 éclairs chocolat et des chouquettes

Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<u>Pâte à choux :</u>		<u>REALISER :</u> la pâte à choux
Eau	125 g	<u>COUCHER :</u> les éclairs et dresser le reste de pâte en chouquettes
Lait	125 g	
Beurre	100 g	<u>CUIRE :</u>
Sel	3 g	
Farine	150 g	<u>RESERVER :</u> sur grille
Œuf entier	250 g	
Sucre	8 g	<u>REALISER :</u> la crème pâtissière (réserver 200 g pour la tarte)
<u>Crème pâtissière :</u>		
Lait	1000 g	<u>PARFUMER :</u> le reste au chocolat (pâte de cacao)
Sucre	150 g	
Jaune d'oeuf	160 g	<u>GARNIR :</u> les éclairs
Poudre à crème	80 g	
Beurre	100 g	<u>GLACER :</u>
Pâte de cacao	80 g	
<u>Montage et finition :</u>		
Sucre casson ou grain	100 g	
Fondant blanc	500 g	
Sirop à 60°Brix	100 g	
Pâte de cacao	100 g	
Colorant rouge	QS	

Croquis éclair

Glaçage au fondant chocolat

Crème pâtissière au chocolat

Pâte à choux

