

Session 2012	Code : 500 22136	Page 5 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET N°1	Durée : 7 heures Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à choux

16 éclairs café

Recette (à titre indicatif)	Progression
<i>Pâte à choux :</i> Eau 250 g Beurre 100 g Sel 5 g Farine 150 g Oeuf entier 200 à 250 g	REALISER la pâte à choux COUCHER les éclairs CUIRE RESERVER sur grille
<i>Crème pâtissière :</i> Lait 1 l Sucre 250 g Oeuf entier 200 g Poudre à crème 80 g Extrait de café QS	REALISER la crème pâtissière GARNIR les éclairs GLACER
<i>Montage et finition :</i> Fondant blanc 400 g Extrait de café QS	

Croquis

