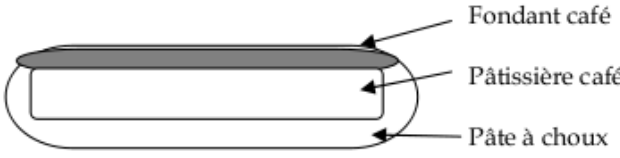


Session 2015	Code : 50022136	Page : 5 / 7
Examen : CAP Pâtissier	<b>SUJET 1</b>	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

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

**16 éclairs café**

Recettes (à titre indicatif)	Progression :
<p><u>Pâte à choux :</u></p> <p>Eau 250 g Beurre 100 g Sel 5 g Farine 150 g Œuf entier 200 à 250 g</p> <p><u>Crème pâtissière :</u></p> <p>Lait 1 l Sucre 250 g Œuf entier 200 g Poudre à crème 80 g Extrait de café QS</p> <p><u>Montage et finition :</u></p> <p>Fondant blanc 400 g Extrait de café QS</p>	<p><u>REALISER</u> : la pâte à choux</p> <p><u>COUCHER</u> : les éclairs</p> <p><u>CUIRE</u> :</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p> <p><u>REALISER</u> : la crème pâtissière</p> <p><u>GARNIR</u> : les éclairs</p> <p><u>GLACER</u> :</p>
<b><u>Croquis</u></b>	 <p style="text-align: right;">Fondant café Pâtissière café Pâte à choux</p>