

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° 9

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à choux

16 éclairs au café

Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<p><u>Pâte à choux :</u></p> <p>Eau 125 g Lait 125 g Beurre 100 g Sel 3 g Farine 150 g Œuf entier 250 g</p> <p><u>Crème pâtissière :</u></p> <p>Lait 1000 g Sucre 150 g Œufs 200 g (4 P) Poudre à crème 80 g Beurre 100 g Extrait de café QS Café soluble QS</p> <p><u>Montage et finition :</u></p> <p>Fondant blanc 500 g Sirop à 60° Brix 100 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>PARFUMER :</u></p> <p><u>GARNIR :</u> les éclairs</p> <p><u>GLACER :</u></p>
<p><u>Croquis</u></p>		<p>Fondant</p> <p>Crème pâtissière</p> <p>Pâte à choux</p>