

| | | |
|--|------------------|--|
| Session 2012 | Code : 500 22136 | Page 5 sur 7 |
| EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES | | Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N°2 |

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à choux

8 religieuses café, 8 éclairs café

Recettes (à titre indicatif)

Pâte à choux :
Eau 125 g
Lait 125 g
Beurre 100 g
Sel 3 g
Farine 160 g
Œuf entier 250 g

Crème pâtissière :
Lait 1 L
Sucre 150 g
Jaune d'œuf 160 g
Poudre à crème 80 g
Extrait de café Q.S.

Montage et finition :
Fondant blanc 500 g
Crème au beurre 200 g
Extrait de café 30 g

Progression :

REALISER : la pâte à choux

COUCHER : les choux (de deux tailles différentes) et les éclairs

DORER, RAYER, CUIRE :

RESERVER : sur grille

REALISER : la crème pâtissière

PARFUMER :

GARNIR : les choux, les éclairs

GLACER :

DECORER : les religieuses avec la crème au beurre
(fournie par le centre)

Croquis religieuse

Croquis éclair

