

Académie d'Aix-Marseille	Session 2013	Code : 50022136	Page : 5 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 1

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à choux

8 éclairs café et 8 religieuses chocolat

Exemple de recettes (à titre indicatif)	Progression :
<p><u>Pâte à choux :</u> Eau 250 g Beurre 100 g Sel 2 g Farine 200 g Œuf entier 300 g</p> <p><u>Crème pâtissière :</u> Lait 1 l. Sucre 200 g Jaune d'œuf 160 g Poudre à crème 80 g Beurre 100 g Extrait de café QS Pâte de cacao QS</p> <p><u>Montage et finition :</u> Fondant blanc 400 g Sirop à 1260 (densité) 100 g Extrait de café QS Pâte de cacao QS Crème au beurre 200 g</p>	<p><u>REALISER :</u> la pâte à choux</p> <p><u>DRESSER :</u> les éclairs et les religieuses</p> <p><u>CUIRE :</u></p> <p><u>RESERVER :</u> sur grille</p> <p><u>REALISER :</u> la crème pâtissière</p> <p><u>AROMATISER :</u></p> <p><u>GARNIR :</u> les éclairs café et les religieuses chocolat</p> <p><u>GLACER :</u> au fondant pâtissier</p> <p><u>DECORER :</u> les religieuses avec la crème au beurre fournie</p>

