

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° 5

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

**8 éclairs chocolat et 8 salambos**

Recettes (à titre indicatif)	Progression :
<p><u>Pâte à choux :</u> Eau 250 g Beurre 125 g Sel 3 g Farine 150 g Œuf entier 250 g</p> <p><u>Crème pâtissière :</u> Lait 1 litre Sucre 200 g Jaune d'oeuf 160 g Poudre à crème 80 g Farine 50 g Beurre 100 g Vanille QS Rhum QS Chocolat QS</p> <p><u>Montage et finition :</u> Fondant blanc 500 g Sirop à 1260 D 100 g Pâte de cacao QS Pâte à écrire QS</p> <p><u>Caramel :</u> Sucre cristal 200 g Eau 60 g Glucose 20 g</p>	<p><u>REALISER :</u> la pâte à choux</p> <p><u>DRESSER :</u> les choux (de deux tailles différentes) et les éclairs</p> <p><u>CUIRE :</u></p> <p><u>RESERVER :</u> sur grille</p> <p><u>REALISER :</u> la crème pâtissière <i>(le reste de crème pâtissière sera conservé pour la réalisation des pains aux raisins)</i></p> <p><u>PARFUMER :</u></p> <p><u>GARNIR :</u> les salambos, les éclairs</p> <p><u>GLACER :</u></p> <p><u>DECORER :</u> Finition au choix avec les ingrédients disponibles.</p>

