

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° 8

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à choux

8 Paris Brest individuels et 1 de 6 personnes

Recettes (à titre indicatif)	Progression :
<p><u>Pâte à choux :</u> Eau 125 g Lait 125 g Beurre 100 g Sel 3 g Farine 150 g Œuf entier 250 g Amandes hachées ou effilées 150 g</p> <p><u>Crème mousseline :</u> Lait 1000 g Jaune d'œuf 120 g Sucre 300 g Maïzena ou poudre à crème 80 g Beurre doux 400 g Praliné Amandes effilées 200 g</p> <p><u>Montage et finition :</u> Sucre glace QS</p>	<p><u>REALISER :</u> la pâte à choux</p> <p><u>COUCHER :</u> Coucher les petits Paris Brest et le gros (dans cercle à tarte de Ø 20 cm)</p> <p><u>CUIRE :</u></p> <p><u>RESERVER :</u> sur grille</p> <p><u>REALISER :</u> la crème mousseline</p> <p><u>PARFUMER :</u></p> <p><u>GARNIR :</u> les Paris Brest de crème mousseline pralinée</p> <p><u>DECORER :</u> saupoudrer de sucre glace les Paris Brest</p>

Croquis Paris Brest

