

Session 2012	Code : 500 22136	Page 5 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET N°6	Durée : 7 heures Coefficient : 11

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

8 religieuses café et 8 éclairs café

Recette (à titre indicatif)		Progression
<i>Pâte à choux :</i>		REALISER la pâte à choux
Eau	250 g	COUCHER les choux (de deux tailles différentes) et les éclairs
Beurre	100 g	
Sel	5 g	CUIRE
Farine T55	150 g	
Oeuf entier	200	RESERVER sur grille
	à 250 g	
<i>Dorure :</i>		REALISER la crème pâtissière
Oeuf	50 g	PARFUMER
<i>Crème pâtissière :</i>		GARNIR les choux, les éclairs
Lait	1 litre	GLACER
Sucre	250 g	
Jaune d'oeuf	160 g	DECORER avec la crème au beurre (fournie par le centre d'examen) les religieuses (avec poche et douille cannelée)
Poudre à crème	90 g	
Extrait de café	30 g	
<i>Montage et finition :</i>		
Fondant blanc	500 g	
Extrait de café	10 g	
Crème au beurre	150 g	

Croquis religieuse

Croquis éclair

