

| | | |
|--|-------------------|------------------|
| Session 2014 | Code : 500 221 36 | Page : 5 / 7 |
| Examen : CAP Pâtissier | SUJET 1 | Durée : 7 heures |
| Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries | | Coefficient : 11 |

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à choux

8 religieuses et 8 éclairs chocolat

| Recette (à titre indicatif) | | Progression |
|---|--|---|
| <p><u>Pâte à choux :</u> Eau 0.250 Kg Beurre 0.100 kg Sel 0.005 kg Farine 0.150 kg Œuf entier 0.250 kg</p> <p><u>Crème pâtissière :</u> Lait 1 litre Sucre 0.250 kg Œufs entier 0.100 kg Jaune d'oeuf 0.080 kg Poudre à crème 0.090 kg Pâte de cacao 0.100 kg</p> <p><u>Montage et finition :</u> Fondant blanc 0.500 kg Cacao pâte QS Crème au beurre 0.250 Kg</p> | | <p>REALISER : la pâte à choux</p> <p>COUCHER : les éclairs et les religieuses</p> <p>CUIRE</p> <p>RESERVER : sur grille</p> <p>REALISER : la crème pâtissière</p> <p>PARFUMER</p> <p>GARNIR : les éclairs et les religieuses</p> <p>GLACER</p> <p>RESERVER : au froid positif</p> <p>DECORER : à l'aide de la crème au beurre les religieuses</p> |
| <p>Croquis (à titre indicatif)</p> | | |