

Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 5 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 8	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

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

8 religieuses, 8 éclairs chocolat

Recette (à titre indicatif)		Progression												
<p><u>Pâte à choux :</u></p> <table border="0"> <tr><td>Eau</td><td>125 g</td></tr> <tr><td>Lait</td><td>125 g</td></tr> <tr><td>Beurre</td><td>100 g</td></tr> <tr><td>Sel</td><td>5 g</td></tr> <tr><td>Farine</td><td>150 g</td></tr> <tr><td>Œuf entier</td><td>250 g</td></tr> </table>		Eau	125 g	Lait	125 g	Beurre	100 g	Sel	5 g	Farine	150 g	Œuf entier	250 g	<p>REALISER : la pâte à choux</p> <p>COUCHER : les choux (de deux tailles différentes), les éclairs</p> <p>DORER, RAYER, CUIRE</p> <p>RESERVER : sur grille</p>
Eau	125 g													
Lait	125 g													
Beurre	100 g													
Sel	5 g													
Farine	150 g													
Œuf entier	250 g													
<p><u>Crème pâtissière :</u></p> <table border="0"> <tr><td>Lait</td><td>750 g</td></tr> <tr><td>Sucre</td><td>180 g</td></tr> <tr><td>Jaune d'oeuf</td><td>120 g</td></tr> <tr><td>Poudre à crème</td><td>60 g</td></tr> <tr><td>Pâte de cacao</td><td>100 g</td></tr> </table>		Lait	750 g	Sucre	180 g	Jaune d'oeuf	120 g	Poudre à crème	60 g	Pâte de cacao	100 g	<p>REALISER : la crème pâtissière</p> <p>AROMATISER</p> <p>GARNIR : les choux, les éclairs</p>		
Lait	750 g													
Sucre	180 g													
Jaune d'oeuf	120 g													
Poudre à crème	60 g													
Pâte de cacao	100 g													
<p><u>Montage et finition :</u></p> <table border="0"> <tr><td>Fondant blanc</td><td>500 g</td></tr> <tr><td>Sirop à 60°Brix</td><td>100 g</td></tr> <tr><td>Crème au beurre</td><td>250 g</td></tr> <tr><td>Couverture noire</td><td>QS</td></tr> </table>		Fondant blanc	500 g	Sirop à 60°Brix	100 g	Crème au beurre	250 g	Couverture noire	QS	<p>GLACER</p> <p>DECORER : avec la crème au beurre les religieuses</p>				
Fondant blanc	500 g													
Sirop à 60°Brix	100 g													
Crème au beurre	250 g													
Couverture noire	QS													
<u>Croquis religieuse</u>		<u>Croquis éclair</u>												