

Session 2016	Code : 500 22136	Page 6 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET 10	Durée : 7 heures Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à choux

16 Paris-Brest

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte à choux</u> Farine type 55 150 g Eau 250 g Beurre 100 g Sel 5 g Œuf entier 250 g</p> <p><u>Crème mousseline</u> Lait entier 750 g Sucre 200 g Œuf entier 200 g Poudre à crème 80 g Beurre 375 g Praliné 225 g</p> <p><u>Finition</u> Sucre glace 50 g Amandes effilées 100 g</p>		<p><u>RÉALISER</u> : la pâte à choux</p> <p><u>DRESSER</u> : sur plaque graissée</p> <p><u>DORER, RAYER</u></p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉALISER</u> : une crème mousseline au praliné</p> <p><u>GARNIR</u> : les Paris-Brest</p> <p><u>DÉCOR</u></p>

Croquis

