

Session 2016	Code : 500 221 36	Page : 6 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 12	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

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

**16 éclairs chantilly framboise**

Recettes (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte à choux :</u></p> <p>Eau 125 g Lait 125 g Beurre 100 g Sel 3 g Farine 150 g Œuf entier 250 g</p> <p><u>Crème chantilly :</u></p> <p>Crème UHT 35%mg 600 g Sucre glace 80 g Vanille liquide QS</p> <p><u>Montage et finition :</u></p> <p>Fondant blanc 500 g Sirop à 60°Brix 100 g Colorant rouge QS Framboises 150 g</p>		<p><b>REALISER</b> : la pâte à choux</p> <p><b>COUCHER</b> : les éclairs</p> <p><b>CUIRE</b> :</p> <p><b>RESERVER</b> : sur grille</p> <p><b>GLACER</b> : au fondant rose</p> <p><b>REALISER</b> : la crème chantilly</p> <p><b>GARNIR</b> : les éclairs de crème chantilly+ 5 framboises</p>
<p align="center"><b>Croquis éclair</b></p> <p>Fondant rose</p> <p>Crème chantilly</p> <p>Framboise</p> <p>Pâte à choux</p>	<p>The diagram shows a cross-section of an éclair. It consists of a base of choux pastry (pâte à choux) with a hole in the center. Inside the hole, there are five raspberries (framboise) and a layer of chantilly cream (crème chantilly). The top of the éclair is covered with a layer of pink icing (fondant rose).</p>	