

Session 2016	Code : 50022136	Page : 6 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 3	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à choux

16 éclairs au chocolat		
Recettes (à titre indicatif)	Progression :	
<p><u>Pâte à choux :</u></p> <p>Eau 250 g Beurre 100 g Sel 5 g Farine T55 150 g Œuf entier 200 à 250 g</p> <p><u>Crème pâtissière :</u></p> <p>Lait 1000 g Sucre 200 g Jaune d'oeuf 160 g Poudre à crème 90 g Pâte de cacao 100 g</p> <p><u>Montage et finition :</u></p> <p>Fondant blanc 400 g Pâte de cacao 50 g Sirop à 60% Brix 75 g Dorure oeuf 50 g</p>	<p><u>REALISER</u> : la pâte à choux</p> <p><u>COUCHER</u> : les éclairs</p> <p><u>CUIRE</u> :</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p> <p><u>REALISER</u> : la crème pâtissière</p> <p><u>GARNIR</u> : les éclairs</p> <p><u>GLACER</u> :</p>	
Croquis	<p style="text-align: right;">Fondant chocolat Crème pâtissière chocolat Pâte à choux</p>	