

| | | |
|--|------------------|--------------------------------------|
| Session 2016 | Code : 500 22136 | Page 6 sur 7 |
| EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES | SUJET 7 | 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

