

Session 2011	Code : 500 22136	Page 5 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 <b>SUJET N°1</b>

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

**12 éclairs café, le reste en chouquettes**

Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<u>Pâte à choux :</u> Eau 250 g ou Lait 250 g Beurre 100 g Sel 4 g Farine 150 g Œuf entier 200 à 250 g Sucre 8 g		<u>REALISER :</u> la pâte à choux  <u>COUCHER :</u> les 12 éclairs et le reste de la pâte en chouquettes  <u>CUIRE :</u>  <u>RESERVER :</u> sur grille
<u>Crème pâtissière :</u> Lait 1 Litre Sucre 200 g Jaune d'oeuf 120 g Poudre à crème 90 g Extrait de café QS		<u>REALISER :</u> la crème pâtissière  <u>PARFUMER :</u>  <u>GARNIR :</u> les éclairs  <u>GLACER :</u>
<u>Montage et finition :</u> Fondant blanc 500 g Sirop à 60°Brix 100 g Extrait de café QS Colorant jaune QS Sucre en grains 100 g		
		<u>Croquis éclair</u>
		<p>Crème pâtissière café</p> <p>Fondant café</p> <p>Pâte à choux</p>