

Session 2013	Code : 50022136	Page : 5 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 4

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à choux

16 éclairs café

Exemple de recette (à titre indicatif)		Progression :
<p>Pâte à choux : Eau 250 g Beurre 100 g Sel 2 g Farine 200 g Œuf entier 300 g</p> <p>Crème pâtissière : Lait 1 l Sucre 200 g Jaune d'oeuf 160 g Poudre à crème 90 g Extrait de café QS</p> <p>Montage et finition : Fondant blanc 400 g Sirop à 1260 D QS Extrait de café QS</p>	<p><u>REALISER</u> : la pâte à choux</p> <p><u>COUCHER</u> : les éclairs, dorer et rayer</p> <p><u>CUIRE</u> :</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p> <p><u>REALISER</u> : la crème pâtissière nature</p> <p>Prélever 100 g de crème nature pour réaliser la crème frangipane</p> <p><u>PARFUMER</u> : le reste de crème</p> <p><u>GARNIR</u> : les éclairs</p> <p><u>GLACER</u> : au fondant</p>	
		<p>Croquis éclair</p> 