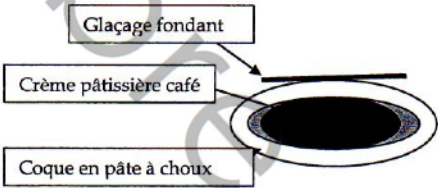


Session 2013	Code : 50022136	Page : 5 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 7

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

**12 éclairs au café**

Exemple de recette (à titre indicatif)	Progression :
<p><b>Pâte à choux :</b> Eau 250 g Beurre 100 g Sel 2 g Farine 200 g Œuf entier 300 g</p> <p><b>Crème pâtissière :</b> Lait 750 g Sucre 150 g Jaune d'œuf 120 g Poudre à crème 65 g Beurre 75 g Extrait de café QS</p> <p><b>Montage et finition :</b> Fondant blanc 250 g Extrait de café QS Sirop à 1260 D 75 g Sucre glace QS</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>PARFUMER</u> :</p> <p><u>GARNIR</u> : les éclairs</p> <p><u>GLACER</u> : les éclairs.</p>
<u>Croquis éclair</u>	 <p>Glaçage fondant</p> <p>Crème pâtissière café</p> <p>Coque en pâte à choux</p>