

PILOTAGE NATIONAL	Session 2010	Code : 500-221 36	Page : 5 / 7
EXAMEN : CAP SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 03

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
Fabrication à base de pâte à choux

**16 éclairs chocolat**

Recettes (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte à choux :</u></p> <p>Eau 125 g Lait 125 g Beurre 100 g Sel 3 g Farine ordinaire 150 g Œuf entier 200 à 250 g</p> <p><u>Crème pâtissière :</u></p> <p>Lait 1 000 g Sucre 200 g Jaune d'oeuf 120 g Poudre à crème 70 g Cacao pâte 30 g Couverture chocolat 120 g</p> <p><u>Montage et finition :</u></p> <p>Fondant blanc 500 g</p> <p><u>A disposition :</u></p> <p>Sirop à 60° Brix 100 g Cacao pâte 100 g Extrait de vanille QS Colorant rouge 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 au chocolat.</p> <p><u>GARNIR</u> : les éclairs.</p> <p><u>GLACER</u> : au fondant.</p>