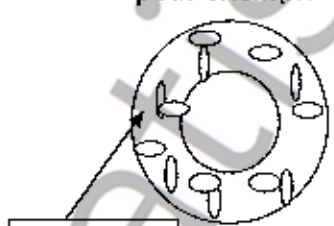
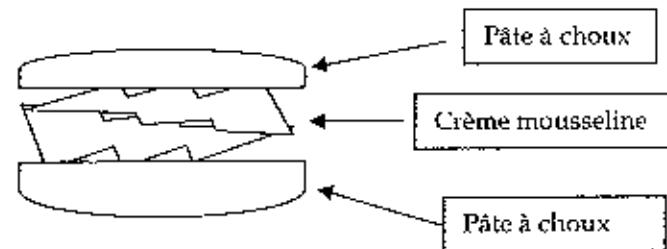


Session 2011	Code : 500 22136	Page 5 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 2

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à choux

12 Paris-Brest individuels et chouquettes

Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<p><u>Pâte à choux :</u> Eau 125 g Lait 125 g Beurre 100 g Sel 3 g Sucre 8 g Farine 150 g Œuf entier(5 pièces) 250 g Amandes effilées QS Sucre en grains QS</p> <p><u>Crème mousseline :</u> Lait 500 g Sucre 120 g Jaune d'oeuf 80 g Poudre à crème 75 g Beurre 220 g Praliné 150 g</p> <p><u>Montage et finition :</u> Sucre glace QS</p>	<p><u>REALISER :</u> la pâte à choux</p> <p><u>COUCHER :</u> les petits Paris-brest et les chouquettes avec le reste de pâte</p> <p><u>DORER</u> disposer les amandes effilées sur les Paris-Brest et le sucre en grains sur les chouquettes</p> <p><u>CUIRE :</u></p> <p><u>RESERVER :</u> sur grille</p> <p><u>REALISER :</u> la crème mousseline</p> <p><u>PARFUMER :</u> avec le praliné</p> <p><u>GARNIR :</u> les petits Paris-Brest (avec poche et douille cannelée)</p> <p><u>POUDRER</u> de sucre glace</p> <p><u>PRESENTER</u></p>	
<p align="center">pour exemple</p>  <p align="center">Amandes effilées</p> <p align="center">Vue de dessus</p>	 <p align="center">Pâte à choux</p> <p align="center">Crème mousseline</p> <p align="center">Pâte à choux</p> <p align="center">Vue en coupe</p>	