
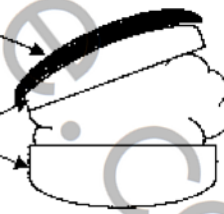


Session 2011	Code : 500 22136	Page 6 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N°7

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à choux

12 éclairs chantilly et le reste en chouquettes.

Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<u>Pâte à choux :</u> Eau 125 g Lait 125 g Beurre 100 g Sel 3 g Farine 150 g Œuf entier 250 g Sucre 8 g Crème chantilly Crème liquide 750 g Sucre glace 70 g Vanille extrait QS <u>Caramel</u> Sucre semoule 250 g Sirop de glucose 50 g Eau 75 g		<u>REALISER</u> : la pâte à choux <u>COUCHER</u> : les éclairs et le reste en chouquettes. <u>CUIRE</u> : <u>RESERVER</u> : sur grille <u>REALISER</u> un caramel blond <u>GLACER</u> les éclairs <u>REALISER</u> : la crème Chantilly. <u>GARNIR</u> : les éclairs
<u>Croquis</u>  Vue de dessus	 Vue en coupe	