

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE À CHOUX

16 éclairs au café	
Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte à choux</u> Eau 125 g Lait 125 g Beurre 100 g Sel 3 g Farine 150 g Œuf 250 g</p> <p><u>Crème pâtissière</u> Lait 1 litre Sucre 200 g Œuf 200 g Poudre à crème 90 g Beurre 80 g Extrait de café QS</p> <p><u>Montage et finition</u> Œuf (dorure) 50 g Fondant blanc 500 g Extrait de café QS Sirop à 60°Brix (fourni) QS</p>	<p><u>RÉALISER</u> la pâte à choux</p> <p><u>COUCHER</u> 16 éclairs</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> sur grille</p> <p><u>RÉALISER</u> la crème pâtissière aromatisée au café</p> <p><u>REFROIDIR</u></p> <p><u>GARNIR</u> les éclairs au café</p> <p><u>GLACER</u> les éclairs au fondant café</p> <p><u>RÉSERVER</u> au froid</p>
<p style="text-align: center;">Fondant Crème pâtissière au café Pâte à choux</p>	

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 5 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 22

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11