

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE À CHOUX

12 éclairs à la framboise		
Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte à choux</u> Eau 125 g Lait 125 g Beurre fin 100 g Sel 3 g Farine 150 g Œuf 250 g Amandes hachées 200 g</p> <p><u>Crème chantilly</u> Crème liquide 750 g Sucre semoule 70 g Vanille liquide 15 g</p> <p><u>Crème pâtissière</u> 400 g</p> <p><u>A disposition pour finition</u> Framboises fraîches 300 g Sucre Codineige 50 g Œuf 50 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> la pâte à choux</p> <p><u>COUCHER</u></p> <p><u>DORER</u></p> <p><u>PARSEMER</u> d'amandes hachées</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> sur grille</p> <p><u>RÉALISER</u> la crème chantilly</p> <p><u>GARNIR</u> les éclairs de crème pâtissière et de chantilly</p> <p><u>FINITION</u> avec les éléments à disposition</p> <p><u>FINALISER</u> la présentation des éclairs</p>	

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 5 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 28

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11