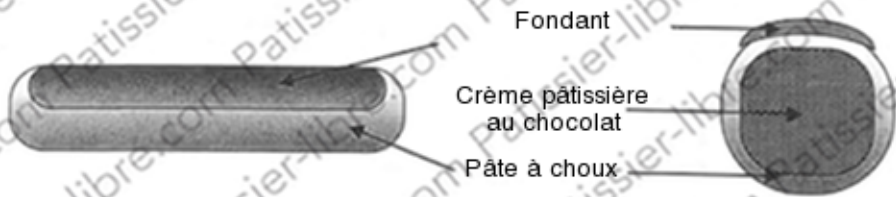


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE À CHOUX

16 éclairs au chocolat	
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 1250 g Sucre 250 g Œuf 250 g Poudre à crème 100 g Beurre 100 g Pâte de cacao 150 g</p> <p><u>Montage et finition</u> Œuf (dorure) 50 g Fondant blanc 500 g Sirop à 60°Brix (fourni) QS Pâte de cacao 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 nature</p> <p><u>RÉSERVER 400 g de crème pâtissière nature pour les pains pistache chocolat</u></p> <p><u>AROMATISER</u> à chaud la crème pâtissière au chocolat</p> <p><u>REFROIDIR</u></p> <p><u>GARNIR</u> les éclairs au chocolat</p> <p><u>GLACER</u> les éclairs au fondant chocolat</p> <p><u>RÉSERVER</u> au froid</p>
	

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 5 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 15

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11