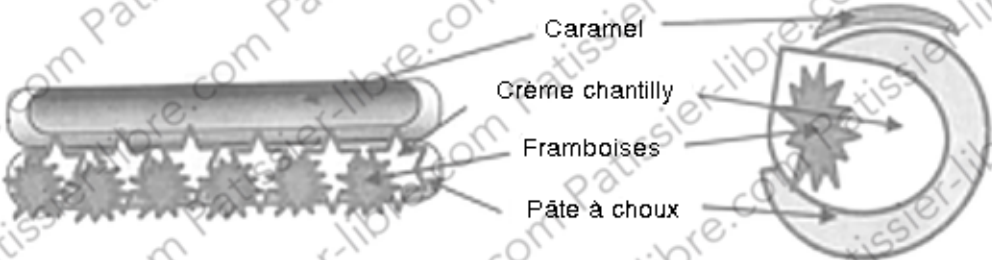


## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE À CHOUX

16 éclairs chantilly framboise glacés au caramel	
Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b><u>Pâte à choux</u></b></p> <p>Eau 125 g Lait 125 g Beurre 100 g Sel 3 g Farine 150 g Œuf 250 g</p> <p><b><u>Chantilly</u></b></p> <p>Crème U.H.T. 35% 750 g Sucre 110 g Vanille (extrait) 15 g</p> <p><b><u>Caramel</u></b></p> <p>Sucre 350 g Glucose 50 g Eau 100 g</p> <p><b><u>Montage et finition</u></b></p> <p>Œuf (dorure) 50 g Framboises 250 g</p>	<p><b><u>RÉALISER</u></b> la pâte à choux</p> <p><b><u>COUCHER</u></b> 16 éclairs</p> <p><b><u>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> sur grille</p> <p><b><u>GLACER</u></b> les éclairs au caramel</p> <p><b><u>RÉALISER</u></b> la crème chantilly</p> <p><b><u>GARNIR</u></b> les éclairs de chantilly</p> <p><b><u>DÉCORER</u></b> avec des framboises fraîches</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> au froid</p>
 <p>The diagram illustrates the assembly of an éclair. It shows a cylindrical choux pastry (pâte à choux) with a crescent-shaped caramel coating on top. The top surface is filled with whipped cream (crème chantilly) and decorated with fresh raspberries (framboises). Labels with arrows point to each component: Caramel, Crème chantilly, Framboises, and Pâte à choux.</p>	

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 5 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 18

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11