


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

16 religieuses café	
Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b><u>Pâte à choux</u></b>            Eau 250 g            Beurre 100 g            Sel 4 g            Farine 150 g            Œuf 250 g</p> <p><b><u>Crème pâtissière</u></b>            Lait 1 litre            Sucre 200 g            Œuf 200 g            Poudre à crème 80 g            Extrait de café QS</p> <p><b><u>Montage et finition</u></b>            Fondant blanc 400 g            Sirop à 60°Brix (fourni) QS            Extrait de café QS            Crème au beurre 250 g</p>	<p><b><u>RÉALISER</u></b> la pâte à choux</p> <p><b><u>DRESSER</u></b> les religieuses</p> <p><b><u>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> sur grille</p> <p><b><u>RÉALISER</u></b> la crème pâtissière</p> <p><b><u>AROMATISER</u></b></p> <p><b><u>GARNIR</u></b> les religieuses</p> <p><b><u>GLACER</u></b></p> <p><b><u>DÉCORER</u></b> avec la crème au beurre fournie</p>
	

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 5 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 19

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11