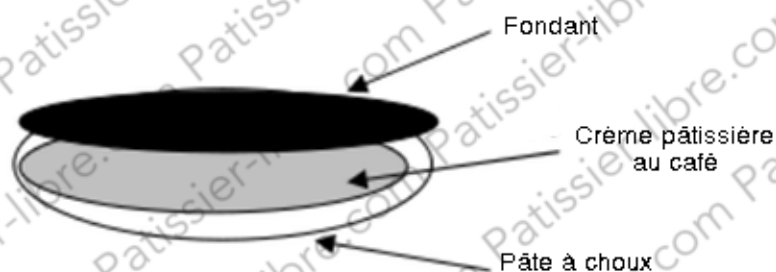


## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE À CHOUX

16 éclairs au café		
Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><b><u>Pâte à choux</u></b>            Eau 250 g            Beurre 100 g            Sel 5 g            Farine 150 g            Œuf entier 250 g</p> <p><b><u>Crème pâtissière</u></b>            Lait 1000 g            Sucre 200 g            Œuf entier 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</p>		<p><b>RÉALISER</b> la pâte à choux</p> <p><b>COUCHER</b> les éclairs</p> <p><b>CUIRE</b></p> <p><b>RÉSERVER</b> sur grille</p> <p><b>RÉALISER</b> la crème pâtissière</p> <p><b>PARFUMER</b></p> <p><b>GARNIR</b> les éclairs</p> <p><b>GLACER</b></p>



Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 5 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 20

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11