

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

15 éclairs aux fraises	
Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b><u>Pâte à choux</u></b>            Eau 125 g            Lait 125 g            Beurre 100 g            Sel 3 g            Farine 150 g            Œuf 250 g</p> <p><b><u>Crème diplomate</u></b>            Purée de fraises 750 g            Sucre 160 g            Jaune d'œuf 160 g            Poudre à crème 80 g            Beurre 40 g            Crème fouettée 120 g</p> <p><b><u>Montage et finition</u></b>            Œuf (dorure) 50 g            Fondant blanc 500 g            Sirop à 60°Brix (fourni) QS            Colorant rouge QS</p>	<p><b><u>RÉALISER</u></b> la pâte à choux</p> <p><b><u>COUCHER</u></b> 15 éclairs</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 diplomate</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> au froid</p> <p><b><u>GARNIR</u></b> les éclairs</p> <p><b><u>GLACER</u></b></p> <p><b><u>DÉCORER</u></b></p>



Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 5 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 11

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11