

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

14 éclairs à la framboise		
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 T55 150 g            Œuf 250 g</p> <p><b><u>Crème princesse framboise</u></b>            Purée de framboises 750 g            Sucre 135 g            Jaune d'œuf 135 g            Poudre à crème 70 g            Beurre 40 g</p> <p>Crème 120 g            Sucre semoule 10 g</p> <p><b><u>Montage et finition</u></b>            Œuf (dorure) 50 g            Fondant blanc 500 g            Sirop à 60°Brix (fourni) 50 g            Colorant rouge QS            Framboise fraîche 75 g</p>		<p><b><u>RÉALISER</u></b> la pâte à choux</p> <p><b><u>COUCHER</u></b> 14 éclairs</p> <p><b><u>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b></p> <p><b><u>RÉALISER</u></b> la crème princesse framboise</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b></p> <p><b><u>GARNIR</u></b></p> <p><b><u>GLACER</u></b> les éclairs au fondant</p> <p><b><u>DÉCORER</u></b> avec une framboise</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b></p>

Framboise

Fondant

Crème diplomate  
à la framboise

Pâte à choux



Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 5 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 4

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11