

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE À CHOUX

14 glands au Grand Marnier	
Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte à choux</u> Eau 125 g Lait 125 g Beurre 100 g Sel 3 g Farine 150 g Œuf 250 g</p> <p><u>Crème pâtissière</u> Lait 1 250 g Sucre 250 g Œuf 250 g Poudre à crème 100 g Beurre 100 g Grand Marnier 25 g</p> <p><u>Montage et finition</u> Œuf (dorure) 50 g Fondant blanc 500 g Sirop à 60° Brix (fourni) QS Pailleté chocolat 50 g Colorant rose QS</p>	<p><u>RÉALISER</u> la pâte à choux</p> <p><u>COUCHER</u> 14 glands</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> sur grille</p> <p><u>RÉALISER</u> la crème pâtissière nature</p> <p><u>REFROIDIR</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> 400 g de crème pâtissière nature pour les pains pistache chocolat</p> <p><u>LISSER ET PARFUMER</u> la crème pâtissière au Grand Marnier</p> <p><u>GARNIR</u> les glands</p> <p>(Avec le reste de crème pâtissière Grand Marnier, garnir le fond de tarte aux fruits frais)</p> <p><u>GLACER</u> les glands au fondant rose et disposer le pailleté chocolat</p> <p><u>RÉSERVER</u> au froid</p>

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 5 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N°10

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11