

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE À CHOUX

14 éclairs au Cointreau		
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 litre Sucre 200 g Œuf 200 g Poudre à crème 90 g Beurre 80 g Cointreau 25 g</p> <p><u>Montage et finition</u> Œuf (dorure) 50 g Fondant blanc 500 g Sirop à 60°Brix (fourni) QS Colorant rouge QS Colorant jaune QS</p>		<p><u>RÉALISER</u> la pâte à choux</p> <p><u>COUCHER</u> 14 éclairs</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> sur grille</p> <p><u>RÉALISER</u> la crème pâtissière</p> <p>Réserver 400 g de crème pâtissière pour les oranis</p> <p><u>PARFUMER</u> le reste de crème pâtissière au Cointreau</p> <p><u>REFROIDIR</u></p> <p><u>GARNIR</u></p> <p><u>GLACER</u> les éclairs au fondant</p> <p><u>RÉSERVER</u> au froid</p>

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 5 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N°2

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11