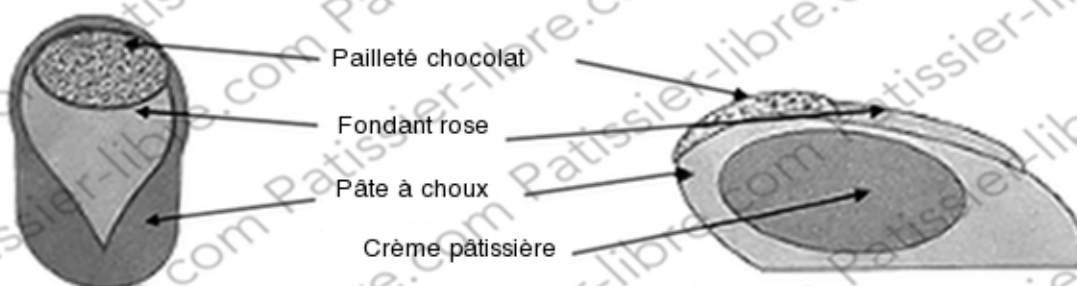


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE À CHOUX

16 glands à la framboise		
Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte à choux</u></p> <p>Eau 125 g Lait 125 g Beurre 100 g Sel 3 g Farine 150 g Œuf 250 g</p> <p><u>Crème pâtissière</u></p> <p>Purée de framboises 750 g Sucre 160 g Œuf 160 g Poudre à crème 90 g Beurre 60 g Crème fouettée 130 g</p> <p><u>Montage et finition</u></p> <p>Œuf (dorure) 50 g Fondant blanc 500 g Sirop à 60°Brix (fourni) QS Pailleté chocolat QS Colorant rose QS</p>		<p><u>RÉALISER</u> la pâte à choux</p> <p><u>COUCHER</u> 16 glands</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> sur grille</p> <p><u>RÉALISER</u> la crème pâtissière</p> <p><u>REFROIDIR</u></p> <p><u>GARNIR</u> les glands</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°3

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11