


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE À CHOUX

16 religieuses à la vanille	
Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte à choux</u> Eau 250 g Beurre 100 g Sel 3 g Farine 150 g Œuf entier 250 g</p> <p><u>Crème pâtissière</u> Lait 1 litre Vanille gousse 1 pièce Sucre 200 g Œuf 200 g Poudre à crème 90 g Beurre 100 g</p> <p><u>Montage et finition</u> Œuf (dorure) 50 g Fondant blanc 400 g Sirop à 60°Brix (fourni) QS Crème au beurre 250 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> la pâte à choux</p> <p><u>DRESSER</u> les religieuses</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></p> <p><u>GLACER</u></p> <p><u>DÉCORER</u> avec la crème au beurre fournie</p>
<p>Crème pâtissière vanille</p> <p>Crème au beurre</p> <p>Fondant</p> <p>Pâte à choux</p>	

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 5 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N°34

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11