



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

16 glands 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 pâtissière</u></b>            Lait 1000 g            Sucre 200 g            Œuf 200 g            Poudre à crème 80 g            Beurre 80 g            Alcool de framboises 35 g</p> <p><b><u>Montage et finition</u></b>            Œuf (dorure) 50 g            Fondant blanc 500 g            Sirop à 60°Brix (fourni) QS            Pailleté chocolat 100 g            Colorant rouge QS</p>	<p><b><u>RÉALISER</u></b> la pâte à choux</p> <p><b><u>COUCHER</u></b> 16 glands</p> <p><b><u>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b></p> <p><b><u>RÉALISER</u></b> la crème pâtissière</p> <p><b><u>REFROIDIR</u></b></p> <p><b><u>LISSER ET PARFUMER</u></b> la crème pâtissière à l'alcool de framboises</p> <p><b><u>GARNIR</u></b> les glands</p> <p><b><u>GLACER</u></b> les glands au fondant rose et disposer le pailleté chocolat</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b></p>	
<p><b><u>Vue de dessus</u></b></p> 	<p><b><u>Coupe</u></b></p> 	

Session 2018	Code : 500 22 136	Page : 5 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 26	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11