

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE À CHOUX

14 éclairs 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 T55 150 g Œuf 250 g</p> <p><u>Crème princesse framboise</u></p> <p>Purée de framboises 750 g Sucre 135 g Jaune d'œuf 135 g Poudre à crème 70 g Beurre 40 g</p> <p>Crème 120 g Sucre semoule 10 g</p> <p><u>Montage et finition</u></p> <p>Œuf (dorure) 50 g Fondant blanc 500 g Sirop à 60°Brix (fourni) 50 g Colorant rouge QS Framboise fraîche 75 g</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></p> <p><u>RÉALISER</u> la crème princesse framboise</p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>GARNIR</u></p> <p><u>GLACER</u> les éclairs au fondant</p> <p><u>DÉCORER</u> avec une framboise</p> <p><u>RÉSERVER</u></p>

Session 2018

Code : 500 22 136

Page : 5 / 7

Examen : CAP Pâtissier

SUJET N° 30

Durée : 7 heures

Épreuve : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11