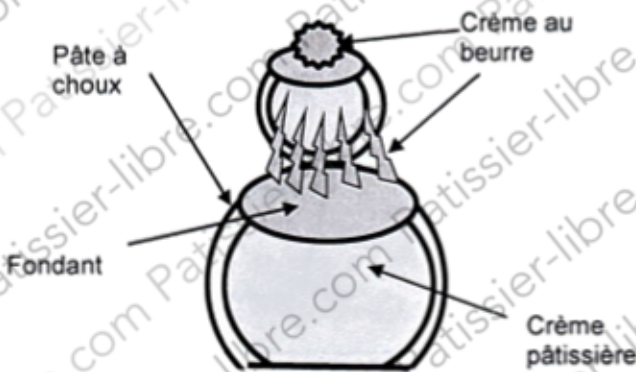


## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE À CHOUX

### 16 religieuses aux fruits exotiques

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><b><u>Pâte à choux</u></b></p> <p>Eau 125 g Lait 125 g Beurre 100 g Sel 3 g Farine T55 150 g Œuf entier 250 g</p> <p>Œuf dorure 50 g</p> <p><b><u>Crème pâtissière</u></b></p> <p>Lait 400 g Purée de passion 600 g Sucre 200 g Jaune d'œuf 200 g Poudre à crème 90 g Beurre 75 g</p> <p><b><u>Montage et finition</u></b></p> <p>Fondant blanc 500 g Sirop à 60°Brix (fourni) QS Colorant jaune QS Colorant orange QS Crème au beurre (fournie) 300 g</p>		<p><b><u>RÉALISER</u></b> la pâte à choux</p> <p><b><u>COUCHER</u></b> les religieuses</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>AROMATISER</u></b> la crème pâtissière à la passion</p> <p><b><u>REFROIDIR</u></b> rapidement</p> <p><b><u>GARNIR</u></b> les choux</p> <p><b><u>GLACER</u></b> au fondant</p> <p><b><u>DÉCORER</u></b> à la poche avec la crème au beurre</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b></p>
		

Session 2018

Code : 500 22-136

Page : 5 / 7

Examen : CAP Pâtissier

SUJET N° 34

Durée : 7 heures

Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11