

Session 2016	Code : 500 22136	Page 6 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	<b>SUJET 5</b>	Durée : 7 heures Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
**Fabrication à base de pâte à choux**

## 16 éclairs café

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 5 g Farine T55 150 g Œuf entier 250 g</p> <p><b><u>Crème pâtissière café</u></b></p> <p>Lait 1000 g Sucre 200 g Jaune d'œuf 160 g Poudre à crème 80 g Beurre 100 g Extrait de café 30 g</p> <p><b><u>Dorure</u></b> œuf entier 50 g</p> <p><b><u>Montage et finition</u></b></p> <p>Fondant blanc 500 g Sirop à 60°Brix (fourni) 100 g Extrait de café 10 g Colorant jaune 3 g</p>		<p><b><u>RÉALISER</u></b> : la pâte à choux</p> <p><b><u>COUCHER</u></b> : les éclairs</p> <p><b><u>DORER</u></b></p> <p><b><u>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> : sur grille</p> <p><b><u>RÉALISER</u></b> : la crème pâtissière</p> <p><b><u>PARFUMER</u></b></p> <p><b><u>GARNIR</u></b> : les éclairs</p> <p><b><u>GLACER</u></b> : au fondant café</p>

*Croquis*

