

| | | | |
|--|--------------|-------------------|---|
| PILOTAGE NATIONAL | Session 2010 | Code : 500-221 36 | Page : 5/7 |
| EXAMEN : CAP SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES | | | Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 05 |

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à choux

| 16 éclairs café | |
|--|---|
| Recettes (à titre indicatif) | Progression |
| <p><u>Pâte à choux :</u> Eau 125 g Lait 125 g Beurre 100 g Sel 3 g Farine 150 g Œuf entier 200 g à 250 g</p> <p><u>Crème pâtissière :</u> Lait 750 g Sucre 150 g Jaune d'oeuf 120 g Poudre à crème 70 g Beurre 80 g Extrait café QS</p> <p><u>Finition :</u> Fondant blanc 500 g Sirop à 60° Brix 80 g Extrait café QS</p> | <p><u>REALISER :</u> la pâte à choux.</p> <p><u>COUCHER :</u> les éclairs.</p> <p><u>CUIRE :</u></p> <p><u>RESERVER :</u> sur grille.</p> <p><u>REALISER :</u> la crème pâtissière.</p> <p><u>AROMATISER :</u> la crème pâtissière au café. (filmer et réserver au froid)</p> <p><u>GARNIR :</u> les éclairs (réserver au froid).</p> <p><u>GLACER :</u> au fondant café.</p> |