

Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 5 / 7
Examen : CAP Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries	SUJET 5	Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à choux

8 éclairs café, 8 éclairs chantilly

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte à choux :</u> Eau 250 g Beurre 125 g Sel 4 g Farine 150 g Œuf entier 250 g</p> <p><u>Crème pâtissière :</u> Lait 500 g Sucre 80 g œuf 80 g Poudre à crème 40 g Extrait de café QS</p> <p><u>Chantilly :</u> Crème UHT 300 g Sucre 30 g</p> <p><u>Caramel :</u> Eau 80g Sucre 250 g</p> <p><u>Montage et finition :</u> Fondant blanc 300 g Sirop à 60°Brix 100 g Extrait de café QS</p>		<p>REALISER : la pâte à choux</p> <p>COUCHER : la pâte à choux en fonction de votre commande</p> <p>CUIRE</p> <p>RESERVER : sur grille</p> <p>REALISER : la crème pâtissière</p> <p>REFROIDIR : en cellule de refroidissement</p> <p>PARFUMER : au café</p> <p>GARNIR : les éclairs de crème café</p> <p>GLACER : au fondant</p> <p>CUIRE : le sucre au caramel</p> <p>GLACER : les éclairs au caramel</p> <p>MONTER : la crème chantilly</p> <p>GARNIR : les éclairs avec la crème chantilly</p>
Croquis éclair		