

Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 5 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 6	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à choux

16 éclairs chantilly framboise

Recettes (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 150 g Œuf entier 250 g</p> <p><u>Crème chantilly :</u></p> <p>Crème UHT 35%mg 600 g Sucre glace 80 g Vanille liquide QS</p> <p><u>Montage et finition :</u></p> <p>Fondant blanc 500 g Sirop à 60°Brix 100 g Colorant rouge QS Framboises 150 g</p>		<p>REALISER : la pâte à choux</p> <p>COUCHER : les éclairs</p> <p>CUIRE :</p> <p>RESERVER : sur grille</p> <p>GLACER : au fondant rose</p> <p>REALISER : la crème chantilly</p> <p>GARNIR : les éclairs de crème chantilly+ 5 framboises</p>
<p align="center">Croquis éclair</p> <p>Fondant rose</p> <p>Crème chantilly</p> <p>Framboise</p> <p>Pâte à choux</p>		