

Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 5 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 2	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à choux

16 éclairs café

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte à choux :</u></p> <p>Eau 250 g Beurre 100 g Sel 3 g Farine 200 g Œuf entier 200 à 250 g</p> <p><u>Crème pâtissière :</u></p> <p>Lait 1000 g Sucre 200 g Jaune d'oeuf 160 g Poudre à crème 90 g Extrait de café QS</p> <p><u>Montage et finition :</u></p> <p>Fondant blanc 400 g Sirop à 60°Brix QS Extrait de café QS Colorant jaune QS</p>	<p>REALISER : la pâte à choux</p> <p>COUCHER : les éclairs</p> <p>CUIRE</p> <p>RESERVER : sur grille</p> <p>REALISER : la crème pâtissière café</p> <p>PARFUMER</p> <p>GARNIR : les éclairs</p> <p>GLACER : au fondant</p>

