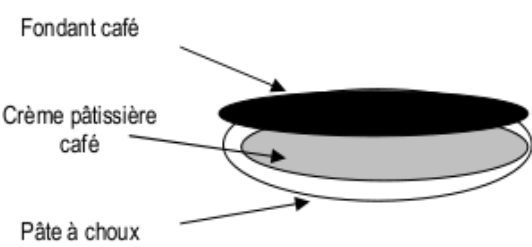


Session 2015	Code : 500 221 36	Page : 5 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 3	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

**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 125 g Lait 125 g Beurre 100 g Sel 5 g Farine 150 g Œuf entier 250 g</p> <p><u>Crème pâtissière café :</u></p> <p>Lait 1000 g Sucre 200 g Jaune d'oeuf 160 g Poudre à crème 80 g Beurre 100 g Extrait de café 30 g</p> <p><u>Montage et finition :</u></p> <p>Fondant blanc 500 g Sirop à 60°Brix 100 g 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</p> <p>PARFUMER</p> <p>GARNIR : les éclairs</p> <p>GLACER : au fondant café</p>
		<p>Croquis éclair</p>  <p>Fondant café</p> <p>Crème pâtissière café</p> <p>Pâte à choux</p>