
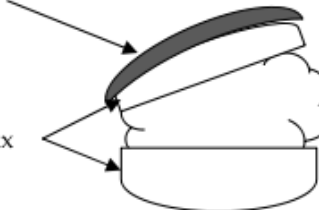


Session 2015	Code : 50022136	Page : 5 / 7
Examen : CAP Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11
SUJET 4		

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à choux

12 éclairs chantilly et le reste en chouquettes

Recettes (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 chantilly</u></p> <p>Crème liquide 750 g Sucre glace 70 g Vanille extrait QS</p> <p><u>Caramel</u></p> <p>Sucre semoule 250 g Sirop de glucose 50 g Eau 75 g</p>	<p><u>REALISER :</u> la pâte à choux</p> <p><u>COUCHER :</u> les éclairs et le reste en chouquettes.</p> <p><u>CUIRE :</u></p> <p><u>RESERVER :</u> sur grille</p> <p><u>REALISER</u> un caramel blond</p> <p><u>GLACER</u> les éclairs</p> <p><u>REALISER :</u> la crème Chantilly.</p> <p><u>GARNIR :</u> les éclairs</p>
<p>Croquis</p>  <p style="text-align: center;">Vue de dessus</p>	 <p style="text-align: center;">Vue en coupe</p>