

Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 5 / 7
Examen : CAP Pâtissier	<b>SUJET 4</b>	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**  
**Fabrication à base de pâte à choux**

**16 éclairs chocolat**

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b><u>Pâte à choux :</u></b>  Eau 125 g  Lait 125 g  Beurre 100 g  Sel 3 g  Farine 150 g  Œuf entier 250 g</p> <p><b><u>Crème pâtissière :</u></b>  Lait 1 L  Sucre 150 g  Jaune d'œuf 160 g  Poudre à crème 80 g  Beurre 100 g  Chocolat de couverture noir 250 g</p> <p><b><u>Finition :</u></b>  Fondant blanc 400 g  Sirop à 60°Brix 80 g  Pâte cacao décor QS</p>	<p><b><u>REALISER</u></b> : la pâte à choux</p> <p><b><u>COUCHER</u></b> : les éclairs</p> <p><b><u>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RESERVER</u></b> : sur grille</p> <p><b><u>REALISER</u></b> : la crème pâtissière</p> <p><b><u>AROMATISER</u></b> : la crème pâtissière au chocolat (filmer et réserver au froid)</p> <p><b><u>GARNIR</u></b> : les éclairs (réserver au froid)</p> <p><b><u>GLACER</u></b> : fondant chocolat</p>

**Croquis éclair**

Garniture pâtissière (chocolat)

Fondant chocolat

Pâte à choux

