

Session 2012	Code : 500 22136	Page 5 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET N°17	Durée : 7 heures Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Pâte à choux

12 éclairs au café et chouquettes

Recette (à titre indicatif)		Progression
Pâte à choux :		REALISER la pâte à choux
Eau	125 g	COUCHER 12 éclairs et des chouquettes avec le reste de pâte.
Lait	125 g	
Beurre	100 g	CUIRE
Sel	4 g	
Farine	150 g	RESERVER sur grille
Oeuf entier	250 g	
Crème pâtissière :		REALISER la crème pâtissière
Lait	¾ L	PARFUMER au café
Sucre	150 g	
Jaune d'oeuf	120 g	GARNIR les éclairs
Poudre à crème	60 g	
Extrait de café	QS	
Montage et finition :		GLACER les éclairs au fondant café
Fondant blanc	400 g	DRESSER
Extrait de café	QS	
Sucre en grains	QS	

