

| | | | |
|--|--------------|-------------------|---|
| PILOTAGE NATIONAL | Session 2010 | Code : 500-221 36 | Page : 5 / 7 |
| EXAMEN : CAP SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES | | | Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 06 |

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à choux

| 8 éclairs vanille et 8 choux chantilly | | |
|--|-------------|--|
| Recettes | | Progression |
| <u>Pâte à choux :</u> | | <u>REALISER</u> : la pâte à choux. |
| Eau | 250 g | |
| Beurre | 150 g | <u>COUCHER</u> : les éclairs et les choux chantilly (formes libres). |
| Sel | 3 g | |
| Farine | 200 g | <u>CUIRE</u> . |
| Œuf entier | 200 à 250 g | <u>RESERVER</u> : sur grille. |
| <u>Crème pâtissière :</u> | | <u>Eclairs :</u> |
| Crème pâtissière (restante du fraisier) | 700 g | <u>GARNIR</u> : les éclairs. |
| <u>Crème chantilly :</u> | | <u>GLACER</u> : au fondant. |
| Crème liquide | 500 g | |
| Sucre | 100 g | <u>Choux :</u> |
| Vanille | QS | <u>MONTER</u> : la crème et la sucrer. |
| <u>Montage et finition :</u> | | <u>COUPER</u> : les choux. |
| Fondant blanc | 500 g | <u>SAUPOUDRER</u> : de sucre glace les couvercles. |
| Sirop à 60° Brix | 100 g | <u>GARNIR</u> : les choux. |
| Sucre glace | QS | <u>ASSEMBLER</u> : les choux. |