

PILOTAGE NATIONAL	Session 2009	Code : 500 221-36	Page : 5 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 2

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

**6 choux glacés caramel, 6 éclairs vanille et 6 mini de chaque**

Recettes		Progression :
<u>Pâte à choux :</u>		<u>Réaliser :</u> la pâte à choux
Eau	250 g	<u>Coucher, tailler ou dresser :</u> les choux, les éclairs et les réductions
Beurre	150 g	<u>Dorer et rayer</u>
Sel	5 g	<u>Cuire :</u>
Farine	200 g	<u>Réserver:</u> sur grille
Œuf entier	300 g	
Dorure	QS	
<u>Crème pâtissière :</u>		<u>Réaliser :</u> la crème pâtissière
Lait	1000 g	<u>Garnir :</u> les choux, les éclairs et les réductions
Sucre	200 g	<u>Glacer :</u> fondant et caramel
Jaune d'oeuf	120 g	Conserver 180 g de crème nature pour la tarte
Poudre à crème	80 g	
Beurre	100 g	
Vanille	Q.S	
<u>Montage et finition :</u>		
Fondant blanc	300 g	
Sirop à 60° Brix	100 g	
Sucre	150 g	
Glucose	30 g	
Eau	QS	

**Croquis choux**



Garniture pâtissière Vanille

Caramel

Fondant Blanc

Pâte à choux

**Croquis éclair**

