

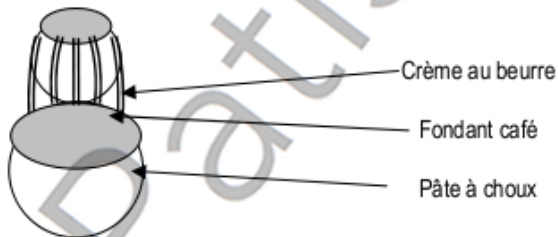
Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 5 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 7	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à choux

8 religieuses et 8 éclairs café

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte à choux :</u> Eau 300 g sucre 5 g Beurre 120 g Sel 6 g Farine 180 g Œuf entier 300 g</p> <p><u>Crème pâtissière :</u> Lait 1250 g Sucre 230 g Jaune d'oeuf 200 g Poudre à crème 110 g Beurre 125 g Extrait de café QS</p> <p><u>Montage et finition :</u> Fondant blanc 500 g Sirop à 60°Brix 100 g Extrait de café QS Crème au beurre 200 g</p>		<p>REALISER : la pâte à choux</p> <p>COUCHER : les choux et éclairs</p> <p>CUIRE</p> <p>RESERVER : sur grille</p> <p>REALISER : la crème pâtissière</p> <p>PARFUMER</p> <p>GARNIR : les choux, les éclairs</p> <p>GLACER</p> <p>DECORER : avec la crème au beurre les religieuses</p>

Croquis religieuse



Croquis éclair

