

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° 4

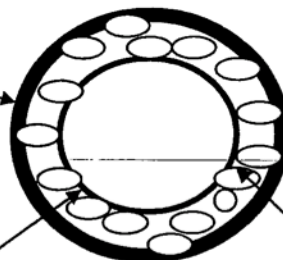
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à choux

Un Paris-Brest de 6 personnes et 6 individuels

Recettes (à titre indicatif)	Progression :
<p><u>Pâte à choux :</u> Eau 250 g Beurre 125 g Sel 3 g Farine 150 g Œuf entier 250 g Amandes effilées 100 g</p> <p><u>Crème mousseline :</u> Lait 500 g Sucre 200 g Jaune d'oeuf 100 g Poudre à crème 65 g Beurre 250 g Praliné QS</p> <p><u>Montage et finition :</u> Sucre glace QS</p>	<p><u>REALISER :</u> la pâte à choux</p> <p><u>COUCHER :</u> le Paris-Brest de 6 personnes (20 cm Ø et le reste en individuels. Parsemer d'amandes effilées.</p> <p><u>CUIRE :</u></p> <p><u>RESERVER :</u> sur grille</p> <p><u>PARFUMER :</u> la crème au praliné (crème mousseline réalisée pour le Paris-Brest)</p> <p><u>GARNIR :</u> les pièces selon leurs tailles et appellation</p> <p><u>DECORER :</u> finition sucre glace</p>

Croquis Paris -Brest

crème mousseline



cercle de pâte à choux

amandes