

Session 2015	Code : 50022136	Page : 5 / 7
Examen : CAP Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries	<b>SUJET 5</b>	Coefficient : 11

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

**16 Paris-Brest individuels**

Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<p><b><u>Pâte à choux :</u></b>  Eau 250 g  Beurre 100 g  Sucre (facultatif) 5 g  Sel 5 g  Farine 150 g  Œuf entier 200 à 250 g</p> <p><b><u>Dorure :</u></b>  Œuf entier 50 g</p> <p><b><u>Décor :</u></b>  Amande effilée 50 g</p> <p><b><u>Crème mousseline praliné :</u></b>  Lait 500 g  Sucre 125 g  Jaune d'œuf 80 g  Poudre à crème 40 g  Beurre (incorporé à chaud) 100 g  Beurre (incorporé à froid) 100 g  Praliné 125 g  Sucre glace 50 g</p>		<p><b><u>REALISER :</u></b> la pâte à choux</p> <p><b><u>COUCHER :</u></b> 16 Paris Brest individuels</p> <p><b><u>DECORER :</u></b> avec les amandes effilées</p> <p><b><u>CUIRE :</u></b></p> <p><b><u>RESERVER :</u></b> sur grille</p> <p><b><u>REALISER :</u></b> la crème pâtissière</p> <p><b><u>CONFECTIONNER :</u></b> la crème mousseline avec le beurre et aromatiser avec le praliné</p> <p><b><u>GARNIR :</u></b> les Paris-Brest à l'aide d'une douille cannulée</p> <p><b><u>SAUPOUDRER :</u></b> de sucre glace</p> <p><b><u>RESERVER :</u></b> sur grille au froid</p>
<b>Croquis</b>		