

Session 2013	Code : 50022136	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 à base de pâte à choux

16 Religieuses à la vanille

Exemple de recettes (à titre indicatif)		Progression :
Pâte à choux :		<u>REALISER</u> : la pâte à choux
Eau	250 g	<u>DRESSER</u> : les religieuses
Beurre	100 g	<u>CUIRE</u> :
Sel	4 g	<u>RESERVER</u> : sur grille
Farine T55	150 g	
Œuf entier	250 g	
Crème pâtissière :		
Lait	1 litre	<u>REALISER</u> : la crème pâtissière
Gousse de vanille	1 pièce	
Sucre semoule	200 g	<u>GARNIR</u> : les religieuses
Jaune d'œuf	160 g	
Poudre à crème	90 g	
Beurre	100 g	
Montage et finition :		<u>GLACER</u> :
Fondant blanc	400g	<u>DECORER</u> : avec la crème au beurre fournie
Sirop à 1260 (densité)	200 g	
Crème au beurre	250 g	
Croquis religieuse		