


PILOTAGE NATIONAL	Session 2009	Code : 500-221 36	Page : 5 / 7
EXAMEN : CAP			Durée : 7 heures
SPECIALITE : PATISSIER			Coefficient : 11
Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			SUJET N° 1

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à choux

8 religieuses café et 8 éclairs café																																					
Recettes (à titre indicatif)	Progression :																																				
<p><u>Pâte à choux :</u></p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr><td>Eau</td><td style="text-align: right;">125 g</td></tr> <tr><td>Lait</td><td style="text-align: right;">125 g</td></tr> <tr><td>Beurre</td><td style="text-align: right;">100 g</td></tr> <tr><td>Sel</td><td style="text-align: right;">3 g</td></tr> <tr><td>Farine</td><td style="text-align: right;">150 g</td></tr> <tr><td>Œuf entier</td><td style="text-align: right;">250 g</td></tr> </table> <p><u>Crème pâtissière :</u></p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr><td>Lait</td><td style="text-align: right;">1000 g</td></tr> <tr><td>Sucre</td><td style="text-align: right;">150 g</td></tr> <tr><td>Jaune d'œuf</td><td style="text-align: right;">160 g</td></tr> <tr><td>Poudre à crème</td><td style="text-align: right;">80 g</td></tr> <tr><td>Beurre</td><td style="text-align: right;">100 g</td></tr> <tr><td>Extrait de café</td><td style="text-align: right;">QS</td></tr> <tr><td>Café soluble</td><td style="text-align: right;">QS</td></tr> </table> <p><u>Montage et finition :</u></p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr><td>Fondant blanc</td><td style="text-align: right;">500 g</td></tr> <tr><td>Sirop à 60° Brix</td><td style="text-align: right;">100 g</td></tr> <tr><td>Extrait de café</td><td style="text-align: right;">QS</td></tr> <tr><td>Colorant jaune</td><td style="text-align: right;">QS</td></tr> <tr><td>Crème au beurre</td><td style="text-align: right;">150 g</td></tr> </table>	Eau	125 g	Lait	125 g	Beurre	100 g	Sel	3 g	Farine	150 g	Œuf entier	250 g	Lait	1000 g	Sucre	150 g	Jaune d'œuf	160 g	Poudre à crème	80 g	Beurre	100 g	Extrait de café	QS	Café soluble	QS	Fondant blanc	500 g	Sirop à 60° Brix	100 g	Extrait de café	QS	Colorant jaune	QS	Crème au beurre	150 g	<p><u>REALISER</u> : la pâte à choux</p> <p><u>COUCHER</u> : les choux (de deux tailles différentes) et les éclairs</p> <p><u>CUIRE</u> :</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p> <p><u>REALISER</u> : la crème pâtissière</p> <p><u>PARFUMER</u> :</p> <p><u>GARNIR</u> : les choux, les-éclairs</p> <p><u>GLACER</u> :</p> <p><u>DECORER</u> : avec la crème au beurre les religieuses (avec poche et douille cannulée)</p>
Eau	125 g																																				
Lait	125 g																																				
Beurre	100 g																																				
Sel	3 g																																				
Farine	150 g																																				
Œuf entier	250 g																																				
Lait	1000 g																																				
Sucre	150 g																																				
Jaune d'œuf	160 g																																				
Poudre à crème	80 g																																				
Beurre	100 g																																				
Extrait de café	QS																																				
Café soluble	QS																																				
Fondant blanc	500 g																																				
Sirop à 60° Brix	100 g																																				
Extrait de café	QS																																				
Colorant jaune	QS																																				
Crème au beurre	150 g																																				
<p><u>Croquis religieuse</u></p> 	<p><u>Croquis éclair</u></p> 