

Session 2016	Code : 50022136	Page : 6 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 2	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

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

**12 religieuses à la vanille et chouquettes avec le reste de pâte**

Recettes (à titre indicatif)	Progression :
<p><u>Pâte à choux :</u></p> <p>Eau 125 g Lait 125 g Beurre 100 g Sel 3 g Farine 150 g Œuf entier 250 g</p> <p><u>Crème pâtissière :</u></p> <p>Lait 750 g Sucre 150 g Œuf entier 120 g Poudre à crème 70 g Beurre 75 g Vanille gousse ½ P</p> <p><u>Montage et finition :</u></p> <p>Fondant blanc 500 g Vanille extrait 10 g Sirop à 60°Brix 50 g Crème au beurre (fournie) 150 g Sucre 150 g</p>	<p><u>REALISER :</u> la pâte à choux</p> <p><u>COUCHER :</u> les choux (de deux tailles différentes) pour les religieuses et les chouquettes avec le reste de pâte.</p> <p><u>CUIRE :</u></p> <p><u>RESERVER :</u> sur grille</p> <p><u>REALISER :</u> la crème pâtissière</p> <p><u>GARNIR :</u> les choux</p> <p><u>GLACER :</u> au fondant</p> <p><u>DECORER :</u> avec la crème au beurre les religieuses (avec poche et douille cannelée)</p>

**Croquis religieuse**

