

Session 2016	Code : 500 22136	Page 6 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET 1	Durée : 7 heures Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Pâte à choux

12 éclairs au café et chouquettes avec le reste de pâte

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p>Pâte à choux :</p> <p>Eau 125 g Lait 125 g Beurre 100 g Sel 4 g Farine 150 g Oeuf entier 250 g</p> <p>Crème pâtissière :</p> <p>Lait ¾ L Sucre 150 g Jaune d'oeuf 120 g Poudre à crème 60 g Extrait de café 20 g</p> <p>Montage et finition :</p> <p>Fondant blanc 400 g Extrait de café 50 g Sucre en grains 200 g</p>	<p>REALISER la pâte à choux</p> <p>COUCHER 12 éclairs et des chouquettes avec le reste de pâte.</p> <p>CUIRE</p> <p>RESERVER sur grille</p> <p>REALISER la crème pâtissière</p> <p>PARFUMER au café</p> <p>GARNIR les éclairs</p> <p>GLACER les éclairs au fondant café</p> <p>DRESSER</p>

