

PILOTAGE NATIONAL	Session 2010	Code : 500-221 36	Page : 5 / 7
EXAMEN : CAP SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 02

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à choux

12 éclairs chocolat et le reste en chouquettes

Recettes (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte à choux :</u></p> <p>Eau 125 g Lait 125 g Beurre 100 g Sel 5 g Farine 150 g Œuf entier 200 g à 250 g</p> <p><u>Crème pâtissière :</u></p> <p>Lait 750 g Jaune d'œuf 100 g Sucre 185 g Poudre à crème 60 g Pâte de cacao 25 g Chocolat couverture 75 g</p> <p><u>Montage et finition :</u></p> <p>Fondant blanc 500 g Sirop à 60° Brix QS Colorant rouge QS Cacao pâte 50 g Sucre grain QS</p>	<p><u>REALISER</u> : la pâte à choux.</p> <p><u>COUCHER</u> : les éclairs et le reste en chouquettes.</p> <p><u>CUIRE</u> : la pâte à choux.</p> <p><u>REALISER</u> : la crème pâtissière chocolat.</p> <p><u>RESERVER</u> : les éclairs et les chouquettes sur grille.</p> <p><u>GARNIR</u> : les éclairs.</p> <p><u>GLACER</u> : au fondant les éclairs.</p>