

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° 01

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à choux

6 religieuses, 6 éclairs chocolat, le reste en chouquettes	
Recettes (à titre indicatif)	Progression
<u>Pâte à choux :</u> Eau 125 g Lait 125 g Beurre 100 g Sel 1 pincée Farine 150 g Œuf entier 200 g à 250 g	<u>REALISER</u> : la pâte à choux <u>COUCHER</u> : les choux (de deux tailles différentes), les éclairs et les chouquettes <u>DORER, RAYER, CUIRE</u> : <u>RESERVER</u> : sur grille
<u>Crème pâtissière :</u> Lait 750 g Sucre 190 g Jaune d'oeuf 120 g Poudre à crème 60 g Couverture noire 150 g	<u>REALISER</u> : la crème pâtissière <u>PARFUMER</u> <u>GARNIR</u> : les choux, les éclairs
<u>Montage et finition :</u> Fondant blanc 500 g Sirop à 60° Brix QS Crème au beurre 100 g Couverture noire QS Sucre grain 100 g Cacao poudre 50 g	<u>GLACER</u> <u>DECORER</u> : les religieuses avec la crème au beurre fournie (avec poche et douille cannelée)