

Session 2012	Code : 500 22136	Page 5 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N°5

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à choux

16 Paris-Brest individuels

Recettes (à titre indicatif)	Progression :
<p><u>Pâte à choux :</u> Eau 250 g Beurre 100 g Sucre (facultatif) 5 g Sel 5 g Farine 150 g Œuf entier 200 à 250 g</p> <p><u>Dorure :</u> Œuf entier 50 g</p> <p><u>Décor :</u> Amandes effilées 50 g</p> <p><u>Crème mousseline praliné :</u> Lait 500 g Sucre 125 g Jaune d'œuf 80 g Poudre à crème 40 g Beurre (incorporé à chaud) 100 g Beurre (incorporé à froid) 100 g</p> <p>Praliné 125 g Sucre glace 50 g</p>	<p><u>REALISER :</u> la pâte à choux</p> <p><u>COUCHER :</u> 16 Paris-Brest individuels</p> <p><u>DECORER :</u> avec les amandes effilées</p> <p><u>CUIRE :</u></p> <p><u>RESERVER :</u> sur grille</p> <p><u>REALISER :</u> la crème pâtissière</p> <p><u>CONFECTIONNER :</u> la crème mousseline avec le beurre (prélever la crème nécessaire pour la tarte aux fraises) et aromatiser avec le praliné</p> <p><u>GARNIR :</u> les Paris-Brest à l'aide d'une douille cannulée</p> <p><u>SAUPOUDRER :</u> de sucre glace</p> <p><u>RESERVER :</u> sur grille au froid</p>
<p>Croquis :</p>	<p>The diagram shows a cross-section of a Paris-Brest. It consists of a ring of choux pastry (Pâte à choux) with almond flakes (Amande effilées) on top. The center is filled with praline cream (Crème mousseline praliné).</p>