

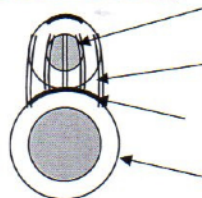
Session 2013	Code : 500 22136	Page 5 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 14

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à choux

6 à 8 religieuses café et 6 à 8 éclairs vanille

Recettes (à titre indicatif)	Progression :
<p><u>Pâte à choux :</u> Eau 200 g Beurre 80 g Sel 2 g Farine 120 g Œuf entier 180 à 200g</p> <p><u>Crème pâtissière :</u> Lait 1 Litre Sucre 200 g Jaune d'oeuf 160 g Poudre à crème 80 g Extrait de café QS Extrait de vanille QS</p> <p><u>Montage et finition :</u> Fondant blanc 500 g Sirop à 30°Brix 100 g Extrait de café QS Colorant jaune QS Crème au beurre (fournie) 200 g</p>	<p><u>REALISER :</u> la pâte à choux</p> <p><u>COUCHER :</u> les choux (de deux tailles différentes) et les éclairs</p> <p><u>CUIRE :</u></p> <p><u>RESERVER :</u> sur grille</p> <p><u>REALISER :</u> la crème pâtissière</p> <p><u>PARFUMER :</u> ½ café et ½ vanille</p> <p>Prélever de la crème vanille pour la tarte aux framboises</p> <p><u>GARNIR :</u> les choux, les éclairs</p> <p><u>GLACER :</u></p> <p><u>DECORER :</u> les religieuses avec la crème au beurre</p>

Croquis religieuse



Vue de profil

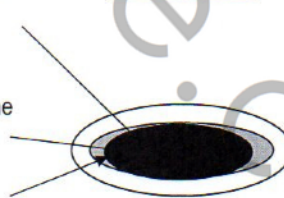
Garniture pâtissière
café ou vanille

Crème au beurre

Fondant café ou jaune
pale

Pâte à choux

Croquis éclair



Vue de dessus