


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE À CHOUX

16 Paris-Brest		
Recette (à titre indicatif)		Progression
<p>Pâte à choux</p> <p>Eau 125 g Lait 125 g Beurre 100 g Sel fin 3 g Farine 150 g Œuf 250 g</p> <p>Crème mousseline</p> <p>Lait 500 g Sucre semoule 120 g Œuf 100 g Poudre à crème (à chaud) 50 g Beurre 250 g Praliné 150 g</p> <p>Montage et finition</p> <p>Œuf (dorure) 50 g Amandes effilées 50 g Sucre glace 25 g</p>		<p>RÉALISER la pâte à choux</p> <p>DRESSER sur plaque antiadhésive ou graissée</p> <p>DORER ET RAYER éventuellement les couronnes en pâte à choux</p> <p>PARSEMER le dessus de la pâte à choux d'amandes effilées</p> <p>CUIRE</p> <p>RÉALISER la crème mousseline</p> <p>AROMATISER au praliné</p> <p>GARNIR ET MONTER les Paris-Brest</p> <p>DÉCORER</p> <p>RÉSERVER au froid positif</p>
		

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 5 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 1

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11