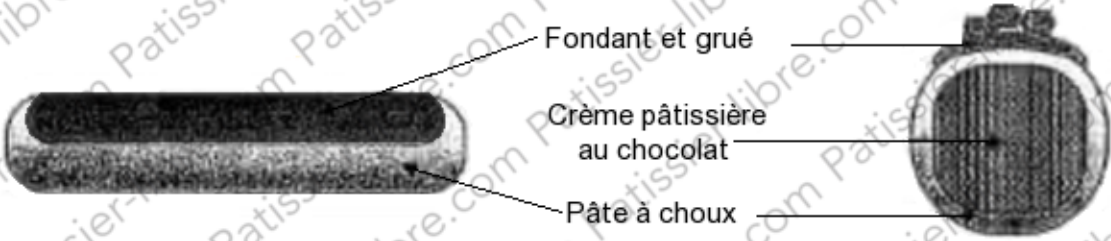


## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE À CHOUX

16 éclairs au chocolat		
Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><b><u>Pâte à choux</u></b>            Eau 125 g            Lait 125 g            Beurre 100 g            Sel 3 g            Farine 150 g            Œuf 250 g</p> <p><b><u>Crème pâtissière</u></b>            Lait 1300 g            Sucre 250 g            Œuf 200 g            Poudre à crème 110 g            Beurre 100 g            Pâte de cacao 170 g</p> <p><b><u>Montage et finition</u></b>            Œuf (dorure) 50 g            Fondant blanc 500 g            Sirop à 60°Brix (fourni) QS            Pâte de cacao QS            Grué de cacao 50 g</p>	<p><b><u>RÉALISER</u></b> la pâte à choux</p> <p><b><u>COUCHER</u></b> 16 éclairs</p> <p><b><u>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> sur grille</p> <p><b><u>RÉALISER</u></b> la crème pâtissière aromatisée au chocolat</p> <p><b><u>REFROIDIR</u></b></p> <p><b><u>GARNIR</u></b> les éclairs au chocolat</p> <p><b>Le reste de crème servira pour les pains aux raisins.</b></p> <p><b><u>GLACER</u></b> les éclairs au fondant chocolat</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> au froid</p>	
		

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 5 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 23

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11