

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

| 16 éclairs à la vanille  |   |             |
|--|---|-------------|
| Recette (à titre indicatif)  |   | Progression |
| <p><b><u>Pâte à choux</u></b><br/>           Eau 125 g<br/>           Lait 125 g<br/>           Beurre 100 g<br/>           Sel 3 g<br/>           Farine 150 g<br/>           Œuf 250 g</p> <p><b><u>Crème pâtissière</u></b><br/>           Lait 1 litre<br/>           Sucre 200 g<br/>           Œuf 200 g<br/>           Poudre à crème 90 g<br/>           Beurre 80 g<br/>           Vanille gousse 1 pièce</p> <p><b><u>Montage et finition</u></b><br/>           Œuf (dorure) 50 g<br/>           Fondant blanc 500 g<br/>           Sirop à 60°Brix (fourni) QS<br/>           Vanille gousse ½ pièce</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 à la vanille</p> <p><b><u>REFROIDIR</u></b></p> <p><b><u>GARNIR</u></b> les éclairs à la vanille</p> <p><b><u>GLACER</u></b> les éclairs au fondant vanille</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> au froid</p> |             |
|    |   |             |

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 5 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 7

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11