

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE À CHOUX

16 Paris-Brest		
Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte à choux</u> Eau 125 g Lait 125 g Beurre 100 g Sel fin 3 g Farine 150 g Œuf 250 g</p> <p><u>Crème mousseline</u> 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><u>Montage et finition</u> Œuf (dorure) 50 g Amandes effilées 50 g Sucre glace 25 g</p>	<p>125 g 125 g 100 g 3 g 150 g 250 g</p> <p>500 g 120 g 100 g 50 g 250 g 150 g</p> <p>50 g 50 g 25 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> la pâte à choux</p> <p><u>DRESSER</u> sur plaque antiadhésive ou graissée</p> <p><u>DORER ET RAYER</u> éventuellement les couronnes en pâte à choux</p> <p><u>PARSEMER</u> le dessus de la pâte à choux d'amandes effilées</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉALISER</u> la crème mousseline</p> <p><u>AROMATISER</u> au praliné</p> <p><u>GARNIR ET MONTER</u> les Paris-Brest</p> <p><u>DÉCORER</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> au froid positif</p>
<p style="text-align: left; margin-left: 20px;">Décor (sucre, amandes)</p> <p style="text-align: left; margin-left: 20px;">Crème mousseline</p> <p style="text-align: right; margin-right: 20px;">Pâte à choux</p>		

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 5 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 26

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11