

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

14 glands au Kirsch	
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 1 litre            Sucre 200 g            Œuf 200 g            Poudre à crème 80 g            Beurre 80 g</p> <p><b><u>Aromatisation</u></b>            Crème pâtissière 1200 g            Kirsch 25 g</p> <p><b><u>Montage et finition</u></b>            Œuf (dorure) 50 g            Fondant blanc 500 g            Sirop à 60°Brix (fourni) QS            Pailleté chocolat 100 g            Colorant vert QS</p>	<p><b><u>RÉALISER</u></b> la pâte à choux</p> <p><b><u>COUCHER</u></b> 14 glands</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</p> <p><b><u>PARFUMER</u></b> 1200 g de crème pâtissière au kirsch            (Le reste de crème sera utilisé pour la fabrication des pains aux raisins)</p> <p><b><u>REFROIDIR</u></b></p> <p><b><u>GARNIR</u></b> les glands</p> <p><b><u>GLACER</u></b> les glands au fondant vert et disposer le pailleté 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° 16

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11