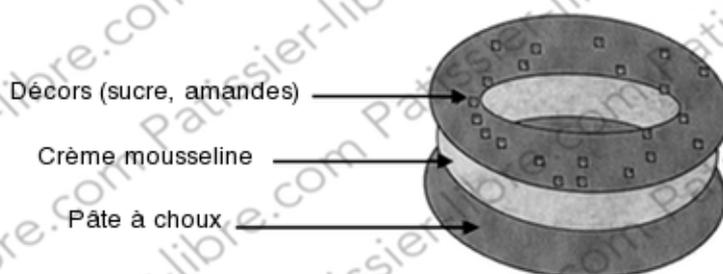


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE À CHOUX

16 Paris-Brest	
Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte à choux</u> Eau 250 g Beurre 100 g Sel 5 g Farine 150 g Œuf entier 250 g</p> <p><u>Crème mousseline</u> Lait 500 g Sucre 125 g Œuf entier 80 g Poudre à crème 40 g Beurre 250 g Praliné 125 g</p> <p><u>Montage et finition</u> Œuf (dorure) 50 g Amandes effilées 100 g Sucre glace 25 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> la pâte à choux</p> <p><u>COUCHER</u> 16 Paris-Brest</p> <p><u>DÉCORER</u> avec les amandes effilées</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> sur grille</p> <p><u>RÉALISER</u> la crème mousseline aromatisée au praliné</p> <p><u>GARNIR</u> les Paris-Brest</p> <p><u>SAUPOUDRER</u> de sucre glace</p> <p><u>RÉSERVER</u> au froid</p>



Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 5 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 33

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11