# ANNEXE 3

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

### A BASE DE PÂTE À CHOUX

<table>
<thead>
<tr>
<th>16 Paris-Brest</th>
</tr>
</thead>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Recette (à titre indicatif)</th>
<th>Progression</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Pâte à choux</td>
<td>RÉALISER la pâte à choux</td>
</tr>
<tr>
<td>Eau</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Lait</td>
<td>COUCHER</td>
</tr>
<tr>
<td>Beurre</td>
<td>DORER ET RAYER</td>
</tr>
<tr>
<td>Sel fin</td>
<td>PARSEMEN le dessus de la pâte à choux d’amandes effilées</td>
</tr>
<tr>
<td>Farine T55</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Œuf entier</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Crème mousseline</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Lait</td>
<td>RÉALISER la crème mousseline</td>
</tr>
<tr>
<td>Sucre semoule</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Jaune d’œuf</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Poudre à crème</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Beurre</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Praliné</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Montage et finition</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Œuf (dorure)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Amandes effilées</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Sucre glace</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Décors (sucre, amande)**

**Crème mousseline**

**Pâte à choux**

**Session 2018**

**Examen :** CAP Pâtissier

**Épreuve :** EP2 - Fabrication de pâtisseries

**Code :** 500 22 136

**Sujet N° 32**

**Durée :** 7 heures

**Coefficient :** 11