

Session 2015	Code : 50022136	Page : 5 / 7
Examen : CAP Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries SUJET 1		Coefficient : 11

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à choux**

16 éclairs café		
Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<p><u>Pâte à choux :</u> Eau 250 g Beurre 100 g Sel 5 g Farine 150 g Œuf entier 200 à 250 g</p>		<p><u>REALISER :</u> la pâte à choux <u>COUCHER :</u> les éclairs <u>CUIRE :</u> <u>RESERVER :</u> sur grille</p>
<p><u>Crème pâtissière :</u> Lait 1 l Sucre 250 g Œuf entier 200 g Poudre à crème 80 g Extrait de café QS</p>		<p><u>REALISER :</u> la crème pâtissière <u>GARNIR :</u> les éclairs</p>
<p><u>Montage et finition :</u> Fondant blanc 400 g Extrait de café QS</p>		<p><u>GLACER :</u></p>
<u>Croquis</u>		<p>Fondant café Pâtissière café Pâte à choux</p>