

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

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à choux

16 Paris-Brest individuels

Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<p><u>Pâte à choux :</u> Eau 250 g Beurre 100 g Sucre (facultatif) 5 g Sel 5 g Farine 150 g Œuf entier 200 g à 250 g</p> <p><u>Dorure :</u> Œuf entier 50 g</p> <p><u>Décor :</u> Amande effilée 50 g</p> <p><u>Crème mousseline praliné :</u> Lait 500 g Sucre 125 g Jaune d'œuf 80 g Poudre à crème 40 g Beurre (incorporé à chaud) 100 g Beurre (incorporé à froid) 100 g Praliné 125 g Sucre glace 50 g</p>		<p><u>REALISER :</u> la pâte à choux</p> <p><u>COUCHER :</u> 16 Paris Brest individuels</p> <p><u>DECORER :</u> avec les amandes effilées</p> <p><u>CUIRE :</u></p> <p><u>RESERVER :</u> sur grille</p> <p><u>REALISER :</u> la crème pâtissière</p> <p><u>CONFECTIONNER :</u> la crème mousseline avec le beurre et aromatiser avec le praliné</p> <p><u>GARNIR :</u> les Paris-Brest à l'aide d'une douille cannelée</p> <p><u>SAUPOUDRER :</u> de sucre glace</p> <p><u>RESERVER :</u> sur grille au froid</p>
Croquis		