

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE À CHOUX

16 salambos		
Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte à choux</u> Eau 125 g Lait 125 g Sel 3 g Beurre 100 g Farine 150 g Œuf 250 g</p> <p><u>Crème pâtissière</u> Lait 1000 g Sucre 200 g Œuf 200 g Poudre à crème 90 g Beurre 80 g Grand-Marnier 50 g</p> <p><u>Sucre cuit</u> Sucre 400 g Eau 120 g Sirop de glucose 140 g</p> <p><u>Finition</u> Œuf dorure 50 g Pistaches hachées 30 g Amandes effilées 30 g</p>		<p><u>RÉALISER</u> la pâte à choux</p> <p><u>DRESSER</u> 16 salambos, dorer et rayer</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>RÉALISER</u> la crème pâtissière</p> <p><u>REFROIDIR</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>PARFUMER</u></p> <p><u>GARNIR</u></p> <p><u>CUIRE</u> le sucre au caramel</p> <p><u>GLACER</u> les salambos (en disposant les fruits secs sur le dessus)</p> <p><u>RÉSERVER</u></p>

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 5 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 14

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11