

PILOTAGE NATIONAL	Session 2010	Code : 500-221 36	Page : 5 / 7
EXAMEN : CAP SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 04

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
Fabrication à base de pâte à choux

8 salâmbos et 8 éclairs café	
Recettes (à titre indicatif)	Progression :
<p><u>Pâte à choux :</u> Eau 125 g Lait 125 g Beurre 100 g Sel 3 g Farine 150 g Œuf entier 250 g</p> <p><u>Crème pâtissière :</u> Lait 1 kg Sucre 200 g Oeuf 200 g Poudre à crème 90 g Extrait de café QS Kirsch QS</p> <p><u>Caramel :</u> Eau 80 g Sucre 250 g Sirop de glucose 50 g</p> <p><u>Montage et finition :</u> Fondant blanc 300 g Sirop à 60° Brix 100 g Amandes effilées 20 g</p>	<p><u>REALISER</u> : la pâte à choux.</p> <p><u>COUCHER</u> : les salâmbos et les éclairs.</p> <p><u>CUIRE</u>.</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille.</p> <p><u>REALISER</u> : la crème pâtissière.</p> <p><u>PARFUMER</u> : selon les pièces à garnir.</p> <p><u>GARNIR</u> : les salâmbos, les éclairs.</p> <p><u>GLACER</u> : au fondant café pour les éclairs et sucre cuit au caramel pour les salâmbos.</p>