

Session 2011	Code : 500 22136	Page 5 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à choux

**12 Salambos glacés au sucre cuit
et des chouquettes**

Recettes (à titre indicatif)			Progression :
Pâte à choux			
Eau	g	125	<u>REALISER</u> : la pâte à choux
Lait	g	125	<u>DRESSER</u> : les 12 salambos et le reste de pâte à choux en chouquettes parsemées de sucre en grains
Sel	g	5	
Beurre	g	100	<u>CUIRE</u> :
Œufs	g	200 à 250	
Farine	g	150	
Crème pâtissière			<u>RESERVER</u> : sur gille
Lait	g	750	<u>REALISER</u> : la crème pâtissière
Sucre	g	150	
Poudre à crème	g	60	<u>PARFUMER</u> : au Rhum
Œuf	Pièce	2	
Jaune d'œuf	g	60	<u>GARNIR</u> : les salambos
Beurre	g	40	
Rhum	g	30	<u>CUIRE LE SUCRE</u> : au caramel clair :
Sucre cuit			<u>GLACER</u> :
Sucre	g	250	<u>DECORER</u> : avec les amandes effilées et les pistaches hachées grillées
Eau	g	70	
Glucose	g	50	
Finition			
Amandes effilées	g	20	
Sucre en grains	g	100	
Pistaches hachées	g	20	
Croquis			<p>Amandes et pistaches</p> <p>Sucre cuit</p> <p>Pâte à choux</p> 