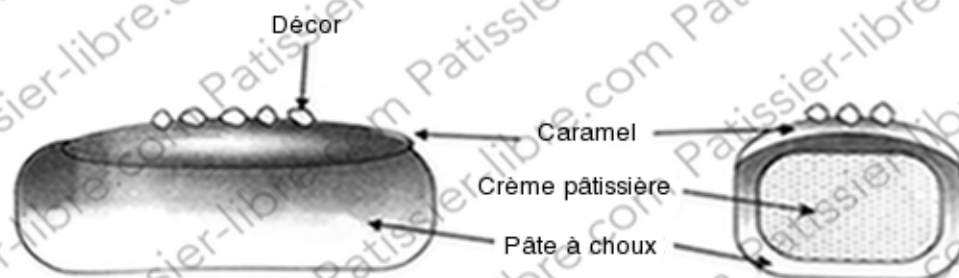


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE À CHOUX

16 Salambos		
Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte à choux</u> Eau 125 g Lait 125 g Beurre 100 g Sel 3 g Farine 150 g Œuf entier 250 g</p> <p><u>Crème pâtissière</u> Lait 1 litre Sucre 200 g Jaune d'œuf 120 g Poudre à crème 100 g Beurre 100 g Rhum 30 g</p> <p><u>Sucre cuit</u> Sucre 250 g Eau 80 g Sirop de glucose 50 g</p> <p><u>Finition</u> Œuf (dorure) 50 g Amandes effilées 50 g Pistaches hachées 30 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> la pâte à choux</p> <p><u>COUCHER</u> les Salambos</p> <p><u>DORER</u></p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> sur grille</p> <p><u>RÉALISER</u> la crème pâtissière</p> <p><u>REFROIDIR</u></p> <p><u>GARNIR</u> les Salambos</p> <p><u>GLACER</u> au sucre cuit</p> <p><u>DÉCORER</u> avec les amandes effilées et les pistaches hachées grillées</p>	



Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 5 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N°32

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11