

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE À CHOUX

| 16 salambos | |
|--------------------------------|--|
| Recette (à titre indicatif) | Progression |
| <u>Pâte à choux</u> | <u>RÉALISER</u> la pâte à choux |
| Eau | 125 g |
| Lait | 125 g |
| Sel | 3 g |
| Beurre | 100 g |
| Farine T55 | 150 g |
| Œuf | 250 g |
| | <u>DRESSER</u> 16 salambos |
| | <u>CUIRE</u> |
| | <u>RÉSERVER</u> |
| <u>Crème pâtissière</u> | <u>RÉALISER</u> la crème pâtissière |
| Lait | 1000 g |
| Sucre | 200 g |
| Œuf | 200 g |
| Poudre à crème | 90 g |
| Beurre | 80 g |
| Grand-Marnier | 30 g |
| | <u>REFROIDIR</u> |
| | <u>RÉSERVER</u> |
| | <u>PARFUMER</u> |
| <u>Sucre cuit</u> | <u>GARNIR</u> |
| Sucre | 400 g |
| Eau | 120 g |
| Sirop de glucose | 140 g |
| | <u>CUIRE</u> le sucre au caramel |
| | <u>GLACER</u> les salambos |
| <u>Finition</u> | <u>RÉSERVER</u> |
| Œuf (dorure) | 50 g |
| Pistaches hachées | 30 g |
| Amandes effilées | 30 g |

Fruits secs

Caramel

Crème pâtissière au Grand-Marnier

Pâte à choux

Session 2018

Code : 500 22 136

Page : 5 / 7

Examen : CAP Pâtissier

SUJET N° 9

Durée : 7 heures

Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11