

Session 2016	Code : 500 22136	Page 6 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET 4	Durée : 7 heures Coefficient : 11

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à choux**

12 Salambos et chouquettes avec le reste de pâte

Recette (à titre indicatif)		Progression
<u>Pâte à choux</u>		<u>RÉALISER</u> : la pâte à choux
Eau	200 g	
Lait	50 g	<u>COUCHER</u> : les Salambos
Sel	5 g	
Beurre	100 g	<u>DORER</u>
Farine	150 g	
Œuf entier	250 g	<u>CUIRE</u>
<u>Crème pâtissière</u>		<u>RÉSERVER</u> : sur grille
Lait	1 L	
Sucre	200 g	<u>RÉALISER</u> : la crème pâtissière, refroidir
Jaune d'œuf	160 g	
Poudre à crème	90 g	<u>PARFUMER</u> : la crème pâtissière
Gand Marnier	15 g	
<u>Montage et finition</u>		<u>GARNIR</u> : les Salambos
<u>sucre cuit</u>		<u>GLACER</u> : au sucre cuit
Sucre	250 L	
Glucose	50 g	
Eau	80 g	
Amande effilée	150 g	
Sucre grain	100 g	

Croquis Salambos

