

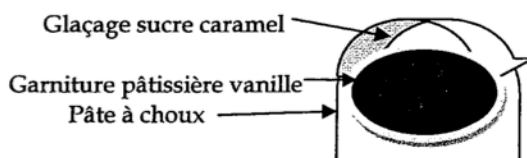
PILOTAGE NATIONAL	Session 2009	Code : 500-221 36	Page : 5 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 7

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
FABRICATION A BASE DE PATE A CHOUX**

8 ECLAIRS ET 8 SALAMBOS VANILLE

RECETTE (à titre indicatif)	Progression :
<u>Pâte à choux :</u> Eau 125 g Lait 125 g Beurre 110 g Sel 5 g Sucre 10 g Farine 160 g Œuf entier 250 g <u>Crème pâtissière :</u> Lait 1 litre Sucre 200 g Jaune d'œuf 120 g Poudre à crème 100 g Beurre 100 g Gousse de vanille 1 Rhum 30 g <u>Montage et finition :</u> Fondant blanc 250 g Sirop à 30° Baumé Q.S Sucre caramel 250 g	<u>REALISER :</u> la pâte à choux <u>COUCHER :</u> les éclairs et les salambos <u>CUIRE :</u> <u>RESERVER SUR GRILLE :</u> <u>REALISER :</u> la crème pâtissière <u>PARFUMER :</u> <u>GARNIR :</u> les éclairs et les salambos <u>GLACER :</u>

Croquis salambos



Croquis éclairs

