

Session 2013	Code : 500 22136	Page 5 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à choux

12 Salambos

Exemple de recette (à titre indicatif)		Progression :
<u>Pâte à choux :</u> Eau 100 g Lait 25 g Sel 2 g Beurre 50 g Farine 100 g Œuf entier 150 g		<u>REALISER :</u> la pâte à choux <u>COUCHER :</u> les Salambos <u>CUIRE :</u> <u>RESERVER :</u> sur grille
<u>Crème pâtissière :</u> Lait 1 l Sucre 200 g Jaune d'œuf 160 g Poudre à crème 90 g Rhum QS		<u>REALISER :</u> la crème pâtissière, refroidir <u>PARFUMER :</u> les 2/3 de la crème, le tiers restant servant aux viennoiseries <u>GARNIR :</u> les Salambos
<u>Montage et finition :</u> <u>Caramel :</u> Sucre 250 g Glucose 50 g Amandes effilées QS		<u>CUIRE :</u> le caramel <u>GLACER :</u> au sucre cuit
<u>Croquis</u>		