

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE FEUILLETÉE

10 parts de mille-feuilles		
Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><b><u>Pâte feuilletée</u></b></p> <p>Farine 500 g Sel 10 g Eau 250 g Matière grasse de tourage 375 g</p> <p><b><u>Crème pâtissière</u></b></p> <p>Lait entier 1000 g Jaune d'œuf 200 g Sucre semoule 200 g Poudre à crème 90 g Gousse vanille 1 pièce</p> <p><b><u>Montage et finition</u></b></p> <p>Fondant blanc 400 g Sirop à 60°Brix (fourni) QS Couverture noire 50 g</p>		<p><b><u>RÉALISER</u></b> une pâte feuilletée</p> <p><b><u>ABAISSE</u></b></p> <p><b><u>DÉTAILLER</u></b> la pâte feuilletée</p> <p><b><u>PIQUER</u></b></p> <p><b><u>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> sur grille</p> <p><b><u>RÉALISER</u></b> la crème pâtissière</p> <p><b><u>REFROIDIR</u></b> rapidement</p> <p><b><u>GARNIR et MONTER</u></b> le mille-feuilles</p> <p><b><u>GLACER et MARBRER</u></b> le mille-feuilles</p> <p><b><u>DÉTAILLER</u></b> en parts</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> au frais</p>
<p>The diagram shows a cross-section of a mille-feuille cake roll. It consists of alternating layers of feuilletage (pastry) and crème pâtissière (cream). The top and bottom surfaces are covered with glaçage et marbrage (icing and marbling). Arrows point from the labels to the corresponding parts of the roll.</p>		

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 5 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 21

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11