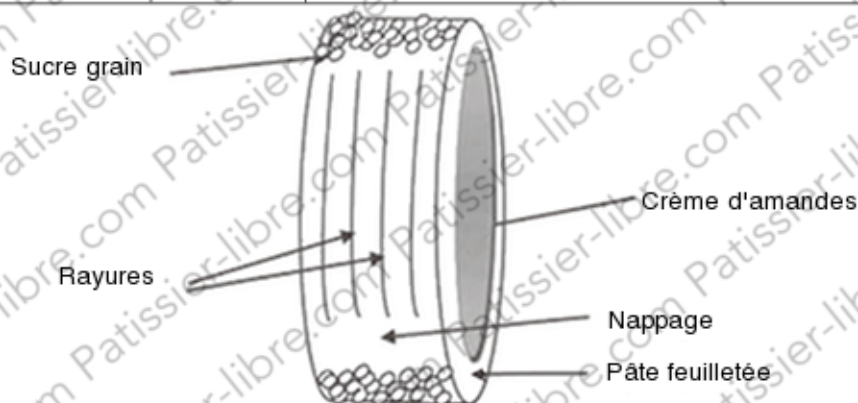


## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE FEUILLETÉE

### 6 parts de Dartois aux amandes

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b><u>Pâte feuilletée</u></b>            Farine 375 g            Sel 7 g            Eau 185 g            Beurre de tourage 250 g</p> <p><b><u>Crème d'amandes</u></b>            Beurre 100 g            Sucre semoule 100 g            Œuf 100 g            Poudre d'amandes 100 g            Farine 10 g            Rhum 5 g</p> <p><b><u>Montage et finition</u></b>            Sirop à 60°Brix (fourni) 100 g            Œuf (dorure) 50 g            Sucre grain 100 g</p>	<p><b><u>RÉALISER</u></b> la détrempe</p> <p><b><u>TOURER</u></b></p> <p><b><u>REPOSER</u></b> au froid positif</p> <p><b><u>DÉTAILLER</u></b> en deux parties égales 15 cm sur 40 cm</p> <p><b><u>RÉALISER</u></b> la crème d'amandes</p> <p><b><u>PARFUMER</u></b> la crème d'amandes</p> <p><b><u>GARNIR ET MONTER</u></b> les dartois</p> <p><b><u>REPOSER</u></b> au froid positif</p> <p><b><u>DORER, RAYER</u></b></p> <p><b><u>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>COUPER</u></b> en 6 parts</p> <p><b><u>DÉCORER</u></b> napper et décorer</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> à température ambiante</p>



Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 5 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 24

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11