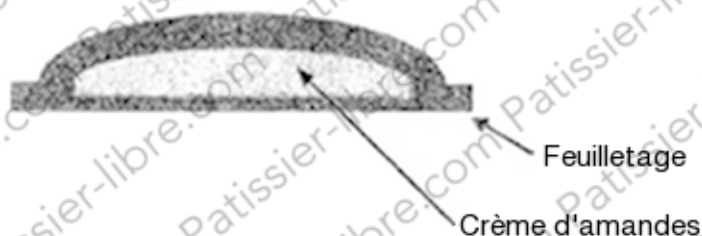


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE FEUILLETÉE

Galette (Ø 24 cm) pour 6 personnes

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p>Pâte feuilletée</p> <p>Farine 375 g Sel 7 g Eau 185 g</p> <p>MG de tourage 250 g</p> <p>Crème d'amandes</p> <p>Beurre 75 g Sucre semoule 75 g Vanille gousse ½ pièce Oeuf 75 g Poudre d'amandes 75 g Farine 10 g Rhum 10 g</p> <p>Montage et finition</p> <p>Sirop à 60°Brix (fourni) 100 g Oeuf (dorure) 50 g</p>	<p>RÉALISER la détrempe</p> <p>TOURER 5 tours</p> <p>REPOSER au froid positif</p> <p>RÉALISER la crème d'amandes</p> <p>PARFUMER la crème d'amandes</p> <p>DÉTAILLER</p> <p>GARNIR ET MONTER la galette</p> <p>CHIUQUETER</p> <p>REPOSER au froid positif</p> <p>DORER, RAYER</p> <p>CUIRE</p> <p>GLACER à la sortie du four avec le sirop</p> <p>RÉSERVER à température ambiante</p>



Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 5 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 29

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11