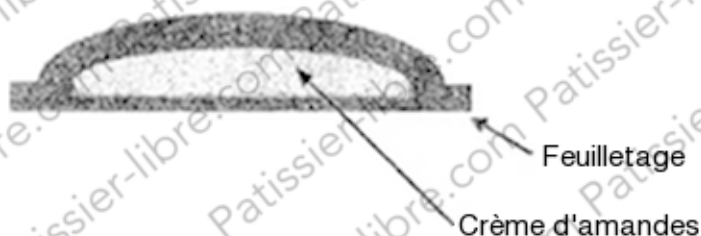


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE FEUILLETÉE

Galette (Ø 24 cm)		Progression
Recette (à titre indicatif)		
<p><u>Pâte feuilletée</u> Farine 375 g Sel 7 g Eau 185 g Beurre de tourage 250 g</p> <p><u>Crème d'amandes</u> Beurre 75 g Sucre semoule 75 g Vanille liquide 10 g Œuf 75 g Amandes en poudre 75 g Farine 10 g Rhum 10 g</p> <p><u>Montage et finition</u> Sirop à 60°Brix (fourni) 100 g Œuf (dorure) 50 g</p>		<p><u>RÉALISER</u> la détrempe</p> <p><u>TOURER</u></p> <p><u>REPOSER</u> au froid positif</p> <p><u>RÉALISER</u> la crème d'amandes</p> <p><u>PARFUMER</u> la crème d'amandes</p> <p><u>DÉTAILLER</u> la galette</p> <p><u>GARNIR ET MONTER</u> la galette</p> <p><u>CHIQUETER</u></p> <p><u>REPOSER</u> au froid positif</p> <p><u>DORER, RAYER</u></p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>GLACER</u> à la sortie du four avec le sirop</p> <p><u>RÉSERVER</u> à température ambiante</p>



Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 5 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 8

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11