

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE FEUILLETÉE

10 parts de mille-feuilles

| Recette (à titre indicatif) | Progression |
|---|--|
| <p><u>Pâte feuilletée</u> Farine 500 g Sel 10 g Eau 250 g Matière grasse de tourage 375 g</p> <p><u>Crème pâtissière</u> Lait 1 litre Gousse vanille 1 pièce Sucre semoule 200 g Œuf 200 g Poudre à crème 90 g</p> <p><u>Montage et finition</u> Fondant blanc 400 g Sirop à 60°Brix (fourni) QS Couverture noire 50 g</p> | <p><u>RÉALISER</u> une pâte feuilletée</p> <p><u>ABAISSE</u></p> <p><u>DÉTAILLER</u> la pâte feuilletée</p> <p><u>PIQUER</u></p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> sur grille</p> <p><u>RÉALISER</u> la crème pâtissière</p> <p><u>REFROIDIR</u> rapidement</p> <p><u>GARNIR et MONTER</u> le mille-feuilles</p> <p><u>GLACER et MARBRER</u></p> <p><u>DÉTAILLER</u> en parts</p> <p><u>RÉSERVER</u> au frais</p> |

Glaçage et marbrage

Feuilletage



Crème pâtissière

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 5 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 35

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11