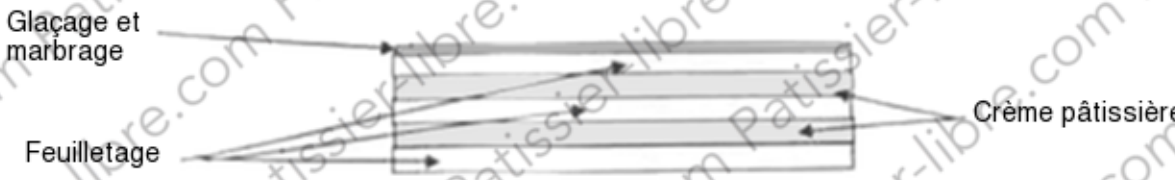


## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE FEUILLETÉE

<b>8 parts de mille-feuilles</b>		
<b>Recette (à titre indicatif)</b>		<b>Progression</b>
<p><b><u>Pâte feuilletée</u></b></p> <p>Farine 400 g Sel 8 g Eau 200 g Matière grasse de tourage 300 g</p> <p><b><u>Crème pâtissière</u></b></p> <p>Lait 750 g Sucre 150 g Œuf 120 g Poudre à crème 80 g Vanille liquide QS</p> <p><b><u>Montage et finition</u></b></p> <p>Fondant blanc 300 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>ABAISSER</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></p> <p><b><u>DÉTAILLER</u></b> en parts</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> au frais</p>
		

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 5 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N°37

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11