

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE FEUILLETÉE

16 roulés à la noix de coco

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p>Détrempe</p> <p>Farine de gruau 250 g Farine T55 250 g Sel 10 g Sucre 60 g Poudre de lait 12 g Levure biologique 20 g Beurre 50 g Eau 260 g</p> <p>Tourage</p> <p>Matière grasse de tourage 250 g</p> <p>Crème pâtissière à la noix de coco</p> <p>Crème pâtissière noix de coco 400 g</p> <p>Garniture</p> <p>Noix de coco râpée 100 g</p> <p>Dorure</p> <p>Œuf 100 g</p>	<p>RÉALISER la pâte à croissant</p> <p>POINTER</p> <p>ROMPRE la pâte</p> <p>RÉSERVER</p> <p>BEURRER</p> <p>TOURER</p> <p>ABAISSE</p> <p>GARNIR de crème pâtissière à la noix de coco réservée de l'entremets et parsemer de noix de coco râpée</p> <p>ROULER l'abaisse</p> <p>DÉTAILLER 16 portions</p> <p>APPRÊTER</p> <p>DORER</p> <p>CUIRE</p> <p>RÉSERVER</p>

Crème pâtissière à la noix de coco

Noix de coco râpée



Pâte levée

Session 2018

Code : 500 22 136

Page : 6 / 7

Examen : CAP Pâtissier

SUJET N° 15

Durée : 7 heures

Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11