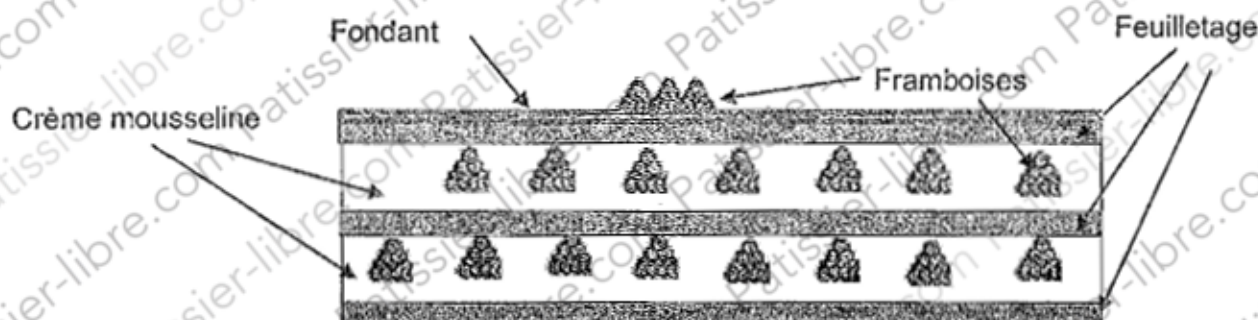


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE FEUILLETÉE

10 parts de mille-feuilles à la framboise

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte feuilletée</u></p> <p>Farine T55 400 g Sel 8 g Eau 200 g Matière grasse de tourage 300 g</p> <p><u>Crème mousseline</u></p> <p>Lait entier 750 g Jaune d'œuf 150 g Sucre semoule 190 g Poudre à crème 75 g Gousse vanille ½ pièce Beurre 450 g</p> <p><u>Garniture</u></p> <p>Framboise fraîche 300 g</p> <p><u>Montage et finition</u></p> <p>Fondant blanc 300 g Sirop à 60° Brix (fourmi) QS Colorant rouge QS Chocolat noir 100 g</p>		<p><u>RÉALISER</u> une pâte feuilletée</p> <p><u>TOURER</u></p> <p><u>ABAISSER</u></p> <p><u>DÉTAILLER</u> la pâte feuilletée</p> <p><u>PIQUER</u></p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>RÉALISER</u> la crème mousseline</p> <p><u>REFROIDIR</u></p> <p><u>GARNIR ET MONTER</u> le mille-feuilles</p> <p><u>GLACER et MARBRER</u> le mille-feuilles</p> <p><u>DÉTAILLER</u></p> <p><u>DÉCORER</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p>



Session 2018	Code : 500 22 136	Page : 5 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 17	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11