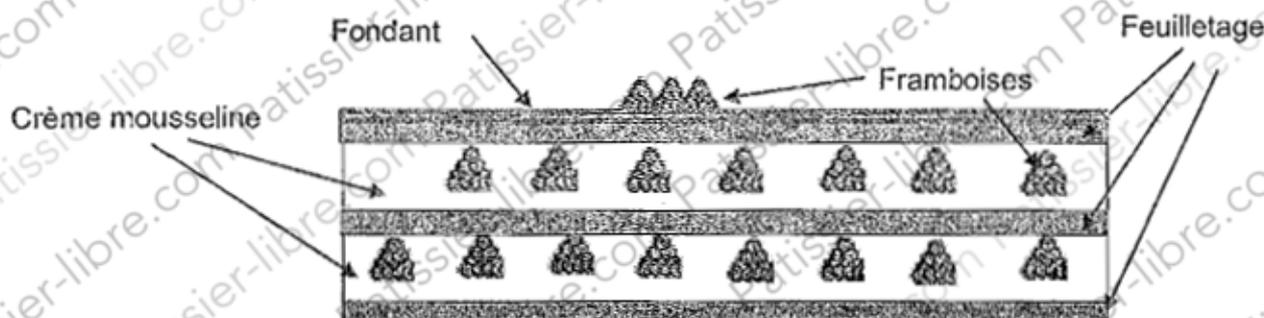


## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE FEUILLETÉE

### 10 parts de mille-feuilles à la framboise

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



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