

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE FEUILLETÉE

10 Jésuites	
Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b><u>Pâte feuilletée</u></b>            Farine T55                    400 g            Sel                                8 g            Eau                                200 g</p> <p>Matière grasse de tourage    300 g</p> <p><b><u>Crème pâtissière</u></b>            Lait                                1000 g            Sucre semoule                200 g            Œuf                                 200 g            Poudre à crème                90 g            Beurre                            80 g</p> <p><b><u>Glace royale</u></b>            Blanc d'œuf                    20 g            Sucre glace                    160 g            Jus de citron                    10 g</p> <p><b><u>Montage et finition</u></b>            Amandes effilées            100 g</p>	<p><b><u>RÉALISER</u></b> la détrempe</p> <p><b><u>TOURER</u></b></p> <p><b><u>REPOSER</u></b> au froid positif</p> <p><b><u>RÉALISER</u></b> la crème pâtissière</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b></p> <p><b><u>DÉTAILLER</u></b></p> <p><b><u>GARNIR ET FAÇONNER</u></b></p> <p><b><u>REPOSER</u></b></p> <p><b><u>GLACER ET DÉCORER</u></b></p> <p><b><u>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b></p>

Session 2018

Code : 500 22 136

Page : 5 / 7

Examen : CAP Pâtissier

SUJET N° 23

Durée : 7 heures

Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11