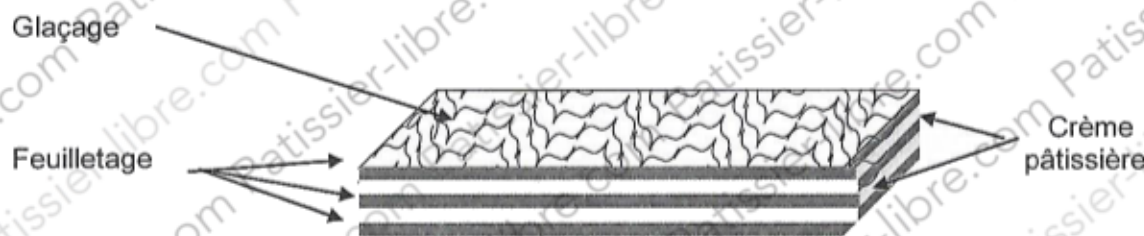


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE FEUILLETÉE

12 parts de mille-feuilles

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte feuilletée</u> Farine T55 500 g Sel 10 g Eau 250 g Matière grasse de tourage 375 g</p> <p><u>Crème pâtissière</u> Lait entier 1000 g Jaune d'œuf 200 g Sucre semoule 200 g Poudre à crème 90 g Gousse vanille 1 pièce</p> <p><u>Montage et finition</u> Fondant blanc 400 g Sirop à 60°Brix (fourni) QS Couverture noire 50 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> une détrempe</p> <p><u>BEURRER, TOURRER, REPOSER</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 pâtissière</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> en parts</p> <p><u>RÉSERVER</u></p>



Session 2018

Code : 500 22 136

Page : 5 / 7

Examen : CAP Pâtissier

SUJET N° 27

Durée : 7 heures

Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11