

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE FEUILLETÉE

10 mille-feuilles marbrés aux fraises

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p>Pâte feuilletée</p> <p>Farine T55 400 g Sel 8 g Eau 200 g Matière grasse de tourage 300 g</p> <p>Crème mousseline</p> <p>Lait entier 750 g Jaune d'œuf 120 g Sucre semoule 160 g Poudre à crème 70 g Vanille liquide 20 g</p> <p>Beurre 350 g</p> <p>Garniture</p> <p>Fraise 500 g</p> <p>Montage et finition</p> <p>Fondant blanc 300 g Sirop à 60° Brix (fourni) 100 g Colorant rouge QS Fraise 100 g Nappage blond 100 g</p>	<p>RÉALISER une pâte feuilletée</p> <p>ABAISSER</p> <p>DÉTAILLER</p> <p>PIQUER</p> <p>CUIRE</p> <p>RÉSERVER</p> <p>RÉALISER la crème pâtissière</p> <p>RÉSERVER 400 g de crème pâtissière pour les oranais</p> <p>RÉALISER la crème mousseline avec le reste de crème pâtissière</p> <p>RÉSERVER</p> <p>GARNIR ET MONTER le mille-feuilles</p> <p>GLACER et MARBRER</p> <p>DÉCORER</p> <p>RÉSERVER</p>



Session 2018	Code : 500 22 136	Page : 5 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 31	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11