

Session 2012	Code : 500 22136	Page 5 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET N°12	Durée : 7 heures Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte feuilletée

10 parts de Mille-feuilles

Recette (à titre indicatif)		Progression
Pâte feuilletée :		REALISER une pâte feuilletée à six tours
Farine T55	300 g	ABAISSEZ la pâte feuilletée aux dimensions d'une plaque (40x60 cm)
Sel	6 g	
Eau	150 g	RESERVER au frais
Matière grasse de tourage	225 g	CUIRE
Crème pâtissière :		REALISER la crème pâtissière
Lait	1 Litre	MONTER le Mille-feuille
Gousse de vanille	1 pièce	
Sucre semoule	250 g	GLACER et MARBRER
Jaunes d'oeufs	160 g	DETAILLER en parts
Poudre à crème	80 g	
Finition / Décor :		RESERVER sur grille
Fondant blanc	400 g	
Cacao pâte	Q.S	

Croquis

