

Session 2016	Code : 500 22136	Page 6 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET 14	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
<p><u>Pâte feuilletée</u> Farine T55 300 g Sel 6 g Eau 150 g Matière grasse tourage 225 g</p> <p><u>Crème pâtissière</u> Lait 1 L Gousse de vanille 1 pièce Sucre semoule 250 g Jaunes d'œufs 160 g Poudre à crème 80 g</p> <p><u>Finition/Décor</u> Fondant blanc 400 g Sirop 60°Brix 75 g Glaçage chocolat 100 g</p>		<p><u>RÉALISER</u> : une pâte feuilletée à six tours</p> <p><u>ABAISSER</u> : la pâte feuilletée aux dimensions d'une plaque (40x60 cm)</p> <p><u>RÉSERVER</u> au frais</p> <p><u>CUIRE ET RÉSERVER</u></p> <p><u>RÉALISER</u> : la crème pâtissière</p> <p><u>REFROIDIR RAPIDEMENT</u></p> <p><u>MONTER</u> : le Mille-feuille</p> <p><u>GLACER et MARBRER</u></p> <p><u>DÉTAILLER</u> : en parts</p> <p><u>RÉSERVER</u> : sur grille</p>

