

Session 2016	Code : 500 22136	Page 6 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET 8	Durée : 7 heures Coefficient : 11

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
Fabrication à base de pâte feuilletée**

**Galette feuilletée aux amandes (Ø 22 cm)**

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><b><u>Pâte feuilletée</u></b> Farine 250 g Eau 125 g Beurre (détrempe) 30 g Sel 5 g Matière grasse (tourage) 180 g</p> <p><b><u>Crème d'amande</u></b> Beurre 80 g Sucre 80 g Poudre d'amande 80 g Œuf entier 80 g Poudre à crème 10 g Rhum 10 g</p> <p><b><u>Montage et finition</u></b> Sirop à 60°Brix (fourni) 50 g Œuf (dorure) 50 g</p>		<p><b><u>RÉALISER</u></b> : la détrempe</p> <p><b><u>TOURER</u></b></p> <p><b><u>DÉTAILLER</u></b> : la pâte feuilletée (2 abaisses rondes 22 cm Ø)</p> <p><b><u>RÉALISER</u></b> : la crème d'amande</p> <p><b><u>PARFUMER</u></b> : la crème d'amande aromatisée au rhum</p> <p><b><u>GARNIR ET MONTER</u></b> : la galette feuilletée avec les deux abaisses de pâte feuilletée et la crème d'amande.</p> <p><b><u>REPOSER</u></b> : au froid</p> <p><b><u>DORER, RAYER</u></b> : avec de la dorure et un couteau d'office</p> <p><b><u>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>GLACER</u></b> : au sirop</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> : sur grille</p>

**Croquis**

