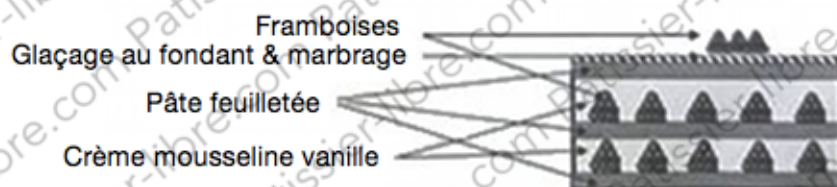


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE FEUILLETÉE

6 parts de mille-feuilles framboise

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte feuilletée</u></p> <p>Farine 300 g Sel 5 g Eau 150 g Matière grasse de tourage 225 g</p> <p><u>Crème mousseline</u></p> <p>Lait entier 500 g Jaune d'œuf 80 g Sucre semoule 120 g Poudre à crème 50 g Gousse de vanille ½ pièce Beurre 250 g</p> <p><u>Garniture</u></p> <p>Framboises fraîches 300 g</p> <p><u>Montage et finition</u></p> <p>Fondant blanc 300 g Sirop à 60°Brix (fourni) QS Colorant rouge QS Chocolat noir 100 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> une pâte feuilletée à 5 tours</p> <p><u>ABAISSE</u></p> <p><u>DÉTAILLER</u> la pâte feuilletée</p> <p><u>PIQUER</u></p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> sur grille</p> <p><u>RÉALISER</u> la crème mousseline</p> <p><u>REFROIDIR</u> rapidement</p> <p><u>GARNIR ET MONTER</u> le mille-feuilles avec la crème mousseline et les framboises</p> <p><u>GLACER et MARBRER</u> le mille-feuilles</p> <p><u>DÉTAILLER</u></p> <p><u>DÉCORER</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> au frais</p>



Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 5 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 6

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11