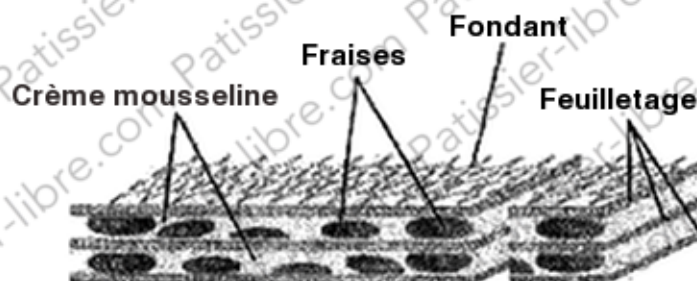


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE FEUILLETÉE

8 parts de mille-feuilles fraises

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p>Pâte feuilletée</p> <p>Farine 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'oeuf 120 g Sucre semoule 160 g Poudre à crème 70 g Vanille liquide QS</p> <p>Beurre 250 g</p> <p>Garniture</p> <p>Fraises fraîches 500 g</p> <p>Montage et finition</p> <p>Fondant blanc 300 g Sirop à 60°Brix (fourni) QS Colorant rouge QS Fraises 50 g</p>	<p>RÉALISER une pâte feuilletée</p> <p>ABAISSE</p> <p>DÉTAILLER la pâte feuilletée</p> <p>PIQUER</p> <p>CUIRE</p> <p>RÉSERVER sur grille</p> <p>RÉALISER la crème pâtissière</p> <p>Réserver 400 g de crème pâtissière pour les oranis</p> <p>RÉALISER la crème mousseline avec le reste de crème pâtissière</p> <p>REFROIDIR rapidement</p> <p>GARNIR ET MONTER le mille-feuilles avec la crème mousseline et les fraises</p> <p>GLACER ET MARBRER le mille-feuilles</p> <p>DÉCORER</p> <p>RÉSERVER au frais</p>



Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 5 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 30

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11