# Fiche Technique de Fabrication à Base de Pâte Feuilletée

## 10 parts de mille-feuilles

<table>
<thead>
<tr>
<th>Récette (à titre indicatif)</th>
<th>Progression</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Pâte feuilletée</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Farine</td>
<td>500 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Sel</td>
<td>10 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Eau</td>
<td>250 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Matière grasse de tourage</td>
<td>375 g</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Crème pâtissière</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Lait</td>
<td>1 litre</td>
</tr>
<tr>
<td>Gousse vanille</td>
<td>1 pièce</td>
</tr>
<tr>
<td>Sucre semoule</td>
<td>200 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Œuf</td>
<td>200 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Poudre à crème</td>
<td>90 g</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Montage et finition</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Fondant blanc</td>
<td>400 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Sirop à 60°Brix (fourni)</td>
<td>QS</td>
</tr>
<tr>
<td>Couverture noire</td>
<td>50 g</td>
</tr>
</tbody>
</table>

- **Réaliser** une pâte feuilletée
- **Abaisser**
- **Détailler** la pâte feuilletée
- **Piquer**
- **Cuire**
- **Réservé** sur grille
- **Réaliser** la crème pâtissière
- **Refroidir** rapidement
- **Garnir** et ** Monter** le mille-feuilles
- **Glacer** et **Marbrer**
- **Détailler** en parts
- **Réservé** au frais

---

**Session 2017**

**Code** : 500 22 136

**Page** : 5/7

**Examen** : CAP Pâtissier

**Épreuve** : EP2 - Fabrication de pâtisseries

**Sujet N° 35**

**Durée** : 7 heures

**Coefficient** : 11