### FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
#### À BASE DE PÂTE FEUILLETÉE

<table>
<thead>
<tr>
<th>Recette (à titre indicatif)</th>
<th>Progression</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Pâte feuilletée</td>
<td>RÉALISER une pâte feuilletée</td>
</tr>
<tr>
<td>Farine T55</td>
<td>TOURER</td>
</tr>
<tr>
<td>Sel</td>
<td>ABAISser</td>
</tr>
<tr>
<td>Eau</td>
<td>DÉTAILLER la pâte feuilletée</td>
</tr>
<tr>
<td>Matière grasse de tourage</td>
<td>PIQUER</td>
</tr>
<tr>
<td>Crème mousseline</td>
<td>CUIRE</td>
</tr>
<tr>
<td>Lait entier</td>
<td>RÉSERVER</td>
</tr>
<tr>
<td>Jaune d'œuf</td>
<td>RÉALISER la crème mousseline</td>
</tr>
<tr>
<td>Sucre semoule</td>
<td>REFROIDIR</td>
</tr>
<tr>
<td>Poudre à crème</td>
<td>GARNIR ET MONTER le mille-feuilles</td>
</tr>
<tr>
<td>Gousse vanille</td>
<td>GLACER et MARBRER le mille-feuilles</td>
</tr>
<tr>
<td>Beurre</td>
<td>DÉTAILLER</td>
</tr>
<tr>
<td>Garniture</td>
<td>DÉCORER</td>
</tr>
<tr>
<td>Framboise fraîche</td>
<td>RÉSERVER</td>
</tr>
</tbody>
</table>

| Montage et finition         |             |
| Fondant blanc               |             |
| Sirop à 60° Brix (fourni)   | QS          |
| Colorant rouge              | QS          |
| Chocolat noir               | 100 g       |

**Diagramme:**
- Crème mousseline
- Framboises
- Feuilletage
- Fondant