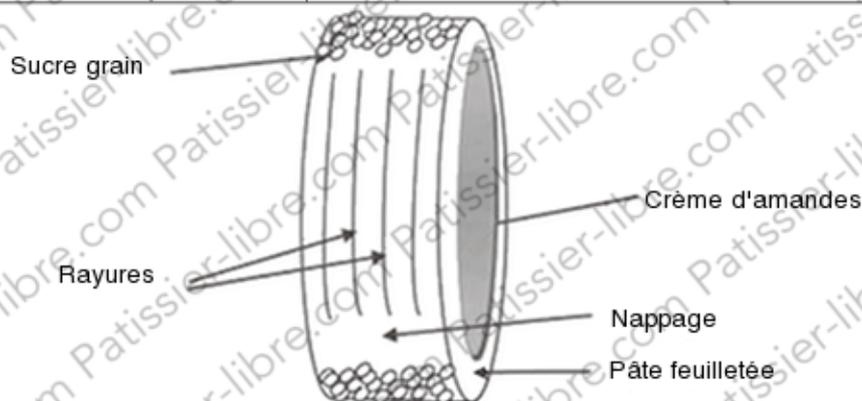


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE FEUILLETÉE

6 parts de Dartois aux amandes

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte feuilletée</u> Farine 375 g Sel 7 g Eau 185 g Beurre de tourage 250 g</p> <p><u>Crème d'amandes</u> Beurre 100 g Sucre semoule 100 g Œuf 100 g Poudre d'amandes 100 g Farine 10 g Rhum 5 g</p> <p><u>Montage et finition</u> Sirop à 60°Brix (fourni) 100 g Œuf (dorure) 50 g Sucre grain 100 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> la détrempe</p> <p><u>TOURER</u></p> <p><u>REPOSER</u> au froid positif</p> <p><u>DÉTAILLER</u> en deux parties égales 15 cm sur 40 cm</p> <p><u>RÉALISER</u> la crème d'amandes</p> <p><u>PARFUMER</u> la crème d'amandes</p> <p><u>GARNIR ET MONTER</u> les dartois</p> <p><u>REPOSER</u> au froid positif</p> <p><u>DORER, RAYER</u></p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>COUPER</u> en 6 parts</p> <p><u>DÉCORER</u> napper et décorer</p> <p><u>RÉSERVER</u> à température ambiante</p>



Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 5 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 24

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11