

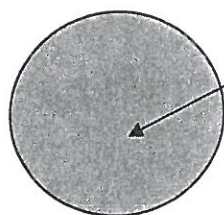
Session 2015	Code : 500 221 36	Page : 5 / 7
Examen : CAP Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11
SUJET 6		

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte feuilletée

Galette feuilletée aux amandes (8 personnes, diamètre 22 cm)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte feuilletée :</u> Farine 250 g Eau 125 g Margarine feuilletage (détrempe) 50 g Sel 5 g Margarine feuilletage (tourage) 200 g</p> <p><u>Crème d'amande :</u> Beurre 100 g Sucre 100 g Poudre d'amandes 100 g Œuf entier 100 g Poudre à crème 10 g Eau de vie de kirsch 30 g</p> <p><u>Crème frangipane :</u> Crème pâtissière (fournie par le centre d'examen) 130 g</p> <p><u>Montage et finition :</u> Sirop à 60°Brix (fourni par le centre d'examen) 50 g Œuf (dorure) 50 g</p>	<p>REALISER : la détrempe</p> <p>TOURER</p> <p>DETAILLER : la pâte feuilletée (2 abaisses rondes 22 cmØ)</p> <p>REALISER : la crème d'amande PARFUMER : la crème d'amande avec l'eau de vie de kirsch</p> <p>REALISER LA CREME FRANGIPANE : ajouter la crème pâtissière à la crème d'amandes</p> <p>GARNIR ET MONTER : la galette feuilletée avec les deux abaisses de pâte feuilletée et la crème frangipane</p> <p>REPOSER : au froid</p> <p>DORER, RAYER : avec de la dorure et un couteau d'office</p> <p>CUIRE</p> <p>GLACER : au sirop</p> <p>RESERVER : sur grille</p>

Croquis



Abaisse feuilletage
Crème d'amande

