

|  |                  |                                      |
|--|------------------|--------------------------------------|
| Session 2016   | Code : 500 22136 | Page 7 sur 7                         |
| EXAMEN : CAP<br>SPECIALITE : PÂTISSIER<br>Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES | <b>SUJET 4</b>   | Durée : 7 heures<br>Coefficient : 11 |

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
**Viennoiserie à base de pâte levée fermentée**

**8 brioches têtes et 8 boules au sucre**

| Recette (à titre indicatif)   | Progression   |
|---|---|
| <p><b><u>Pâte à brioche</u></b><br/>Farine 500 g<br/>Sel 10 g<br/>Sucre 60 g<br/>Œufs 300 g<br/>Levure biologique 20 g<br/>MG brioche 250 g</p> <p><b><u>Décor</u></b><br/>Sucre grains 200 g<br/>Œuf dorure 50 g</p> | <p><b><u>RÉALISER</u></b> : la pâte levée (pétrissage mécanique)</p> <p><b><u>POINTER</u></b> : à température ambiante</p> <p><b><u>RETOMBER</u></b> : la pâte</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> : au froid (positif ou négatif)</p> <p><b><u>FAÇONNER</u></b> : 8 brioches tête, 8 boules au sucre</p> <p><b><u>APPRÊTER</u></b> : à l'étuve</p> <p><b><u>DORER, CUIRE</u></b> : ciseler les boules</p> <p><b><u>RESERVER</u></b> : sur grille</p> |

**Croquis**

