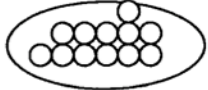



PILOTAGE NATIONAL	Session 2009	Code : 500-221 36	Page : 6 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 6

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Pâte levée

Brioche Nanterre de 350 g
16 petites brioches longues coupées de 50 g

<u>RECETTE</u> <u>(EXEMPLE)</u>	Poids	Progression
Farine Sel fin Sucre semoule Levure biologique Œufs Beurre	500 g 10 g 50 g 20 g 6 pièces 200 g	<u>Réaliser la pâte</u> : mécaniquement <u>Pointer</u> : à température ambiante <u>Rompre</u> : <u>Réserver au frais</u> : <u>Détailler</u> : <u>Façonner</u> : <u>Apprêter ou seconde pousse</u> : <u>Dorer et cuire</u> : <u>Couper au ciseaux</u>
<u>Croquis</u>	 Brioches longues (Navettes)	 Brioche Nanterre