


EXAMEN : CAP  
 SPECIALITE : PATISSIER  
 Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES

Durée : 7 heures  
 Coefficient : 11

SUJET N°2

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
 Fabrication à base de pâte levée

8 tresses et 8 brioches à tête

Recettes (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte à brioche :</u>            Farine de Gruau 500 g            Sel 10 g            Sucre 50 g            Levure biologique 20 g            Œuf entier 300 g            Matière grasse brioche 250 g</p> <p><u>Dorure :</u>            Œuf entier 1 pièce</p> <p><u>Garniture :</u>            Sucre casson QS</p>	<p><u>REALISER</u> : la brioche</p> <p><u>POINTER</u> : à température ambiante</p> <p><u>ROMPRE</u> : la pâte</p> <p><u>RESERVER</u> : au froid positif</p> <p><u>DETAILLER</u> : en 16</p> <p><u>FACONNER</u> : 8 tresses et 8 brioches têtes</p> <p><u>APPRÊTER</u> : à l'étuve</p> <p><u>DORER, CUIRE</u></p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p>
<p>Croquis</p>	<div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 20px;"> <p>Brioche tresse</p> <p>Brioche tête</p> </div> </div>