

Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 6 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 5	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiserie (pâte à brioche)

8 brioches au sucre, 8 brioches à tête

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte à brioche :</u></p> <p>Farine 500 g Sel 10 g Sucre 60 g Levure biologique 20 g Œufs 200 g Lait 100 g Beurre 250 g</p> <p><u>Finition :</u></p> <p>Sucre casson 150 g</p> <p><u>Dorure :</u></p> <p>Oeuf 50 g</p>	<p>REALISER : la pâte (pétrissage mécanique)</p> <p>POINTER : à température ambiante</p> <p>ROMPRE : la pâte</p> <p>RESERVER : au froid (positif ou négatif)</p> <p>PESER : Brioches au sucre : 8 x 60 g Brioches à tête : 8 x 60 g</p> <p>FAÇONNER</p> <p>APPRETER : dans chambre de pousse</p> <p>DORER, CUIRE</p> <p>RESERVER : sur grille</p>

Croquis

boules au sucre



brioches à tête

