
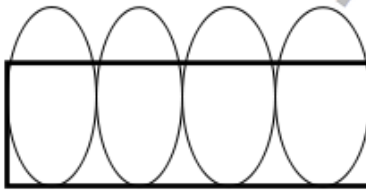


Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 6 / 7
Examen : CAP Pâtissier	<b>SUJET 6</b>	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**  
**Viennoiserie (Brioche)**

**10 petites brioches à tête, 2 brioches Nanterre**

Recettes (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Détrempe</u> :</p> <p>Farine de gruau      500 g  Sel                      10 g  Sucre                    50 g  Levure biologique    25 g  Œufs                     300 g  Beurre                  250 g</p> <p><u>Finitions</u> :</p> <p>Amandes effilées    50 gr  Sucre grain            50 gr</p>	<p><b><u>REALISER</u></b> : la pâte (pétrissage mécanique)</p> <p><b><u>POINTER</u></b> : à température ambiante</p> <p><b><u>ROMPRE</u></b> : la pâte</p> <p><b><u>RESERVER</u></b> : au froid (positif ou négatif)</p> <p><b><u>DETAILLER</u></b> : 10 petites brioches à 50 gr, 2 brioches Nanterre à 300 gr pièce</p> <p><b><u>FAÇONNER</u></b></p> <p><b><u>APPRETER</u></b> : à l'étuve</p> <p><b><u>DORER, CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RESERVER</u></b> : sur grille</p>
<b>Croquis</b>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>Brioche individuelle</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>2 brioches Nanterre</p>  </div> </div>