

Session 2011	Code : 500 22136	Page 6 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiserie (pâte levée feuilletée)

10 pains au lait	
Recettes (à titre indicatif)	Progression :

Pâte à pain au lait			
Farine T 45	g	300	<u>REALISER</u> : la pâte à pain au lait (pétrissage mécanique)
Lait	g	110	<u>POINTER</u> : à température ambiante
Œuf entier	g	100	<u>ROMPRE</u> : la pâte
Sucre	g	30	<u>RESERVER</u> : au froid (positif ou négatif)
Sel	g	6	<u>DETAILLER</u> : 10 boules
Levure biologique	g	15	<u>FACONNER</u> : en navette
Beurre	g	85	<u>DORER</u> :
			<u>APPRETER</u> : à l'étuve
			<u>DORER</u> :
			<u>COUPER</u> : aux ciseaux
			<u>CUIRE</u> :
			<u>RESERVER</u> : sur gille

