

| | | |
|--|------------------|--|
| Session 2011 | Code : 500 22136 | Page 5 sur 7 |
| EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES | | Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N°6 |

| FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION | | |
|--|--|---|
| Fabrication à base de pâte levée | | |
| Brioche : 1 Nanterre 300g et 8 brioches longues coupées de 50g. | | |
| Recette (exemple) | Poids | Progression |
| Pâte à brioche Farine Sel fin Sucre semoule Levure biologique Œuf entier Beurre | 400 g 8 g 40 g 16 g 240 g 200 g | <u>REALISER</u> : la pâte à brioche (pétrissage mécanique) <u>POINTER</u> : à température ambiante ou autre <u>ROMPRE</u> : <u>RESERVER</u> : au frais (positif ou négatif) <u>FACONNER</u> : les brioches longues et mouler la brioche Nanterre <u>APPRETER</u> : ou seconde pousse <u>DORER</u> <u>COUPER</u> aux ciseaux et cuire |
| Croquis | Brioche longue Nanterre | |