

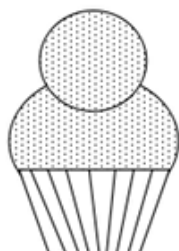
Session 2012	Code : 500 22136	Page 6 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET N°12	Durée : 7 heures Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiseries (pâte levée)

10 brioches à tête et 10 brioches longues

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p>Pâte à brioche : Farine de gruau 500 g Sel 10 g Sucre 50 g Levure biologique 20 g Oeuf entier 300 g Beurre 250 g</p> <p>Dorure : Oeuf entier 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>DIVISER</p> <p>FAÇONNER, MOULER 10 brioches à tête et 10 brioches longues</p> <p>APPRETER à l'étuve</p> <p>DORER</p> <p>COUPER aux ciseaux</p> <p>CUIRE</p> <p>RESERVER sur grille</p>

Croquis : Brioche à tête



Croquis : Brioche longue

