

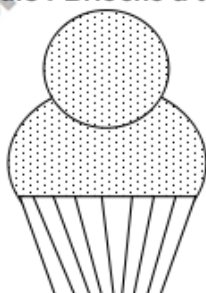
Session 2015	Code : 50022136	Page : 6 / 7
Examen : CAP Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11
<b>SUJET 2</b>		

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
Viennoiserie (pâte levée)**

**10 brioches à tête et 10 brioches longues**

Recettes (à titre indicatif)	Progression :
<p><b><u>Pâte à brioche :</u></b>            Farine de gruau 500 g            Sel 10 g            Sucre 50 g            Levure biologique 20 g            Œuf entier 300 g            Beurre 250 g</p> <p><b><u>Dorure :</u></b>            Œuf entier 50 g</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>RETOMBER :</u></b> la pâte</p> <p><b><u>RESERVER :</u></b> au froid (positif ou négatif)</p> <p><b><u>DETAILLER :</u></b> 2 portions de 500 g, façonner en boudin et diviser chaque boudin de pâte en 10</p> <p><b><u>FACONNER :</u></b> 10 brioches à tête et 10 brioches longues</p> <p><b><u>APPRETER :</u></b> à l'étuve</p> <p><b><u>DORER :</u></b></p> <p><b><u>CUIRE :</u></b></p> <p><b><u>RESERVER :</u></b> sur grille</p>

**Croquis : Brioche à tête**



**Croquis : Brioches longues**

