

PILOTAGE NATIONAL	Session 2010	Code : 500-221 36	Page : 6 / 7
EXAMEN : CAP SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 02

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
Viennoiserie (pâte levée feuilletée)

9 croissants et 9 pains au chocolat	
Recettes (à titre indicatif)	Progression
<u>Détrempe :</u> Farine de force 500 g Sel 10 g Sucre 50 g Levure biologique 20 g Œuf entier 50 g Lait 225 g Beurre 50 g	<u>REALISER :</u> la détrempe (pétrissage mécanique). <u>POINTER :</u> à température ambiante. <u>ROMPRE :</u> la pâte. <u>RESERVER :</u> au froid. <u>BEURRER, TOURER</u>
<u>Tourage :</u> Matière grasse de tourage 300 g	<u>ABAISSER :</u> au rouleau ou au laminoir. <u>DETAILLER :</u> 9 croissants, 9 pains au chocolat.
<u>Dorure :</u> Œuf entier 50 g	<u>FACONNER, DORER</u> <u>APPRETER :</u> à l'étuve.
<u>Garniture :</u> Bâton chocolat 18 pièces	<u>DORER, CUIRE :</u> <u>RESERVER :</u> sur grille.