

PILOTAGE NATIONAL	Session 2009	Code : 500 221-36	Page : 6 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 2

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiserie (pâte levée feuilletée)

8 croissants et 8 pains au chocolat		Progression :
Recettes (à titre indicatif)		
<u>Détrempe :</u> Farine 500 g Sel 10 g Sucre 45 g Poudre de lait 60 g Levure biologique 17 g Eau 225 g <u>Tourage :</u> Margarine de tourage 270 g <u>Garniture :</u> Bâton chocolat 16 pièces Dorure 150 g		<u>Réaliser :</u> la détrempe (pétrissage mécanique) Laisser Pointer 30 minutes à température ambiante Retomber, rompre la pâte <u>Réserver :</u> au froid (positif ou négatif) <u>Beurrer, tourer :</u> <u>Abaisser :</u> au rouleau ou au laminoir <u>Détailler :</u> 8 croissants, 8 pains au chocolat <u>Façonner :</u> <u>Dorer :</u> <u>Apprêter (faire lever) :</u> à l'étuve <u>Dorer :</u> <u>Cuire :</u> <u>Réserver :</u> sur grille
Croquis		
Pain chocolat		Croissant
	Pâte levée feuilletée Bâtons chocolat	