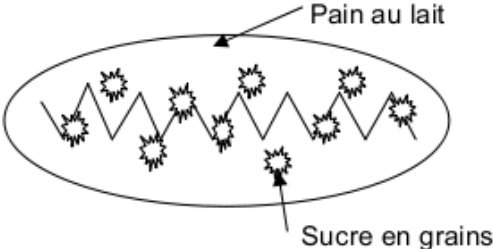


| | | |
|--|-----------------|------------------|
| Session 2015 | Code : 50022136 | Page : 6 / 7 |
| Examen : CAP Pâtissier | SUJET 7 | Durée : 7 heures |
| Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries | | Coefficient : 11 |

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

16 pains au lait

| Exemple de recette (à titre indicatif) | Progression : |
|--|---|
| <p><u>Pâte à pain au lait :</u> Farine de Gruau 500 g Poudre de lait 40 g Sel 10 g Sucre 50 g Levure biologique 20 g Œuf entier 100 g Beurre 100 g Eau 200 g</p> <p><u>Dorure :</u> Œuf entier 50 g</p> <p><u>Garniture :</u> Sucre grains (casson) 150 g</p> | <p>REALISER : la pâte à pain au lait (pétrissage mécanique)</p> <p>POINTER : à température ambiante</p> <p>RETOMBER : la pâte</p> <p>RESERVER : au froid (positif ou négatif)</p> <p>DETAILLER : 16 pièces</p> <p>FACONNER : en forme de navettes</p> <p>APPRETER : à l'étuve</p> <p>DORER, couper aux ciseaux</p> <p>PARSEMER : de sucre en grains (casson)</p> <p>CUIRE :</p> <p>RESERVER : sur grille</p> |
| Croquis |  |