

Session 2014	Code : 500 221 36	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 (2 formes : navette, ronde)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pains au lait :</u> Farine gruau 500g Sel 10 g Sucre 50 g Beurre 150 g Levure 20 g Œuf entier 110 g Lait 175 g</p> <p><u>Finition :</u> Sucre casson 200 g</p> <p><u>Dorure :</u> Œuf 1 pièce</p>		<p>REALISER : la pâte a pains au lait</p> <p>POINTER : à température ambiante</p> <p>ROMPRE</p> <p>RESERVER : au froid (positif)</p> <p>DETAILLER : peser des pâtons de 60 g</p> <p>FAÇONNER : formes imposées navettes et rondes</p> <p>APPRETER : à l'étuve</p> <p>DORER, CUIRE</p> <p>RESERVER : sur grille</p>
Croquis		