

Session 2012	Code : 500 22136	Page 6 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET N°1	Durée : 7 heures Coefficient : 11

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

**18 pains au chocolat**

Recette (à titre indicatif)		Progression
<i>Détrempe :</i>		REALISER la détrempe
Farine de Gruau	500 g	
Sel	10 g	POINTER
Sucre	75 g	
Levure biologique	20 g	RETOMBER la pâte
Lait	275 g	RESERVER au froid (positif ou négatif)
<i>Tourage :</i>		
Matière grasse de tourage	280 g	BEURRER, TOURER
<i>Garniture :</i>		ABAISSER au rouleau ou au laminoir
Bâton chocolat	36 pièces	DETAILLER 18 pains au chocolat
<i>Dorure :</i>		FACONNER
Oeuf entier	50 g	APPRETER
		DORER, CUIRE
		RESERVER sur grille

**Croquis**

