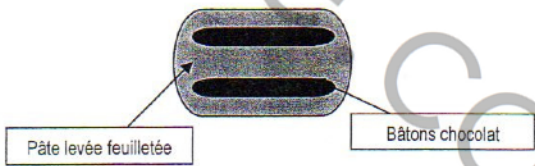


Session 2013	Code : 50022136	Page : 6 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 4

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiserie (pâte levée feuilletée)

16 pains au chocolat

Exemple de recette (à titre indicatif)		Progression :
<p>Détrempe : Farine 500 g Sel 10 g Sucre 40 g Levure biologique 20 g Eau 120 g Lait 170 g Beurre 50 g</p> <p>Tourrage : M.G de tourrage 350 g</p> <p>Garniture : Bâton chocolat 32 p.</p>		<p><u>REALISER</u> : la détrempe (pétrissage mécanique)</p> <p><u>POINTER</u> : à température ambiante</p> <p><u>RABATTRE</u> : la pâte</p> <p><u>RESERVER</u> : au froid (positif ou négatif)</p> <p><u>BEURRER, TOURER</u> :</p> <p><u>ABAISSER</u> : au rouleau ou au laminoir</p> <p><u>DETAILLER</u> : 16 pains au chocolat</p> <p><u>FACONNER</u> :</p> <p><u>APPRETER</u> : à l'étuve</p> <p><u>DORER, CUIRE</u> :</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p>
Croquis		 <p>The diagram shows a cross-section of a pain au chocolat. It is an elongated, oval-shaped bun with two horizontal slots. The top part is labeled 'Pâte levée feuilletée' (leavened laminated dough) and the bottom part is labeled 'Bâtons chocolat' (chocolate sticks).</p>