

Session 2016	Code : 500 22136	Page 7 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET 1	Durée : 7 heures Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
**Pâte à brioche**

**8 brioches têtes et 8 brioches longues**

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b><u>Pâte à brioche</u></b> Farine de gruau 500 g Sel 10 g Sucre 60 g Levure biologique 25 g Œuf 300 g Beurre 250 g</p> <p><b><u>Dorure</u></b> Œuf 50 g</p>	<p><b><u>RÉALISER</u></b> : la pâte (pétrissage mécanique)</p> <p><b><u>POINTER</u></b> : à température ambiante</p> <p><b><u>RETOMBER</u></b> : la pâte</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> : au froid (positif ou négatif)</p> <p><b><u>DÉTAILLER</u></b></p> <p><b><u>FACONNER</u></b> : 8 brioches têtes et 8 brioches longues</p> <p><b><u>APPRÊTER</u></b> : à l'étuve</p> <p><b><u>DORER</u></b></p> <p><b><u>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> : sur grille</p>

**Croquis : Brioche tête**

