

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

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiseries (pâte levée)

16 pains aux raisins

Recette (à titre indicatif)		Progression
<u>Détrempe</u>		<u>RÉALISER</u> : la détrempe (pétrissage mécanique)
Farine	500 g	
Sucre	50 g	<u>POINTER</u> : à température ambiante
Sel	10 g	
Levure	20 g	<u>RETOMBER</u> : la pâte
Lait	170 g	
Eau	120 g	<u>RÉSERVER</u> : au froid (positif ou négatif)
Beurre	50 g	<u>RÉALISER</u> : la crème pâtissière et réserver
<u>Tourage</u>		<u>BEURRER, TOURER</u>
MG de tourage	250 g	<u>ABAISSER</u> : au rouleau ou au laminoir
<u>Garniture</u>		<u>GARNIR</u> : étaler la crème pâtissière et parsemer de raisins. Rouler le pâton
<u>crème pâtissière</u>		<u>DÉTAILLER</u> : 16 à 18 pains aux raisins
Lait	250 g	<u>APPRETER</u> : à l'étuve
Jaune d'œuf	80 g	
Sucre semoule	50 g	<u>DORER, CUIRE</u>
Poudre à crème	20 g	<u>RÉSERVER</u> : sur grille
Rhum	10 g	
Raisins sec blonds	150 g	
<u>Finition</u>		
Œuf dorure	50 g	
Sucre grains	200 g	

Croquis

