

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

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiseries (pâte levée)

16 pains au chocolat

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p>Détrempe Farine T55 Beurre Sel Sucre Levure biologique Eau</p> <p>Tourage MG de tourage</p> <p>Garniture Bâton chocolat</p> <p>Dorure Œuf entier</p>	<p>500 g 50 g 10 g 60 g 25 g 250 g</p> <p>300 g</p> <p>32 p</p> <p>100 g</p>	<p>RÉALISER : la détrempe (pétrissage mécanique)</p> <p>POINTER : à température ambiante</p> <p>RETOMBER : la pâte</p> <p>RÉSERVER : au froid (positif ou négatif)</p> <p>BEURRER, TOURRER</p> <p>ABAISSE : au rouleau ou au laminoir</p> <p>DÉTAILLER : 16 pains au chocolat</p> <p>FAÇONNER</p> <p>APPRETER : à l'étuve</p> <p>DORER, CUIRE</p> <p>RÉSERVER : sur grille</p>

