

Session 2016	Code : 500 22136	Page 7 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET 9	Durée : 7 heures Coefficient : 11

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

16 croissants

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p>Détrempe Farine T 55 Sel Sucre semoule Beurre (détrempe) Levure biologique Eau (environ)</p> <p>Tourage Matière grasse de tourage</p> <p>Dorure Œuf</p>	<p>RÉALISER : la détrempe</p> <p>BEURRER, TOURER</p> <p>ABAISSER : au rouleau ou au laminoir</p> <p>DÉTAILLER : 16 croissants</p> <p>FAÇONNER</p> <p>APPRETER : à l'étuve ou en cellule de fermentation</p> <p>DORER, CUIRE</p> <p>RÉSERVER : sur grille</p>
<p>500 g</p> <p>10 g</p> <p>50 g</p> <p>50 g</p> <p>20 g</p> <p>250 g</p> <p>300 g</p> <p>50 g</p>	

Croquis

