

PILOTAGE NATIONAL	Session 2010	Code : 500-221 36	Page : 6 / 7
EXAMEN : CAP SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 01

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiserie base pâte levée fermentée

9 navettes au sucre et 9 pains au lait chocolat	
Recettes (à titre indicatif)	Progression
<u>Pâte à pain au lait :</u> Farine gruau 500 g Sel 10 g Sucre 50 g Levure 15 g Œuf entier 110 g Lait 175 g Beurre 125 g <u>Dorure :</u> Œuf entier 1 pièce <u>Garniture :</u> Bâton chocolat 9 unités Sucre grain 100 g	<u>REALISER</u> : la pâte <u>POINTER</u> : à température ambiante <u>ROMPRE</u> : la pâte <u>RESERVER</u> : au froid positif <u>DETAILLER</u> <u>FACONNER</u> : 9 navettes et 9 pains au lait chocolat <u>APPRÊTER</u> : à l'étuve <u>DORER, SUCRER, CUIRE</u> <u>RESERVER</u> : sur grille