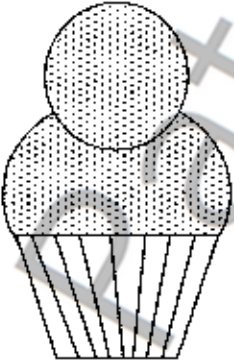


Session 2011	Code : 500 22136	Page 6 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 2

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiserie (pâte levée feuilletée)

8 brioches têtes et 8 Brioches longues		
Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<u>Pâte à brioche :</u> Farine de gruau 500 g Sel 10 g Sucre 50 g Levure biologique 20 g Œuf entier 300 g Beurre 250 g <u>Dorure :</u> Œuf 50 g		<u>REALISER :</u> la pâte (pétrissage mécanique) <u>POINTER :</u> à température ambiante <u>ROMPRE :</u> la pâte <u>RESERVER :</u> au froid (positif ou négatif) <u>DETAILLER :</u> 2 portions de 400 g en boudin et diviser chaque boudin de pâte en 8 <u>FAÇONNER, MOULER :</u> 8 brioches têtes et 8 brioches longues <u>APPRETER :</u> à l'étuve <u>DORER</u> <u>COUPER :</u> aux ciseaux <u>CUIRE :</u> <u>RESERVER :</u> sur grille
Croquis : Brioche tête 	Croquis Brioches longues 