

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° 03

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiserie (pâte levée feuilletée)

18 croissants		
Recettes (à titre indicatif)	Progression :	
<u>Détrempe :</u> Farine de force Sel Sucre Beurre Levure biologique Eau Lait	500 g 10 g 50 g 50 g 20 g 140 g 140 g	<u>REALISER</u> : la détrempe (pétrissage mécanique). <u>POINTER</u> : à température ambiante. <u>ROMPRE</u> : la pâte. <u>RESERVER</u> : au froid. <u>BEURRER, TOURER</u> .
<u>Tourage :</u> Matière grasse de tourage	300 g	<u>ABAISSER</u> : au rouleau ou au laminoir. <u>DETAILLER</u> : 18 croissants. <u>FACONNER</u> .
<u>Dorure :</u> Œuf entier	QS	<u>APPRETER</u> : à l'étuve. <u>DORER, CUIRE</u> . <u>RESERVER</u> : sur grille.