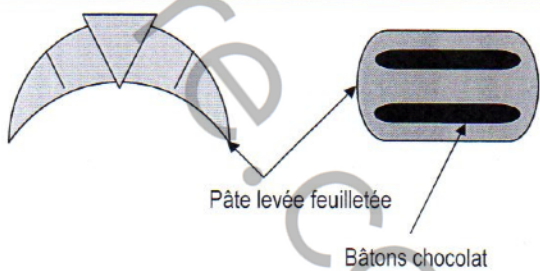


Session 2013	Code : 500 22136	Page 6 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 14

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiserie (pâte levée feuilletée)

8 à 10 croissants et 8 à 10 pains au chocolat

Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<p><u>Détrempe :</u> Farine 500 g Sel 10 g Sucre 50 g Beurre fondu 50 g Levure biologique 25 g Eau 300 g Lait en poudre 25 g</p> <p><u>Tourage :</u> MG tourage à croissant 250 g</p> <p><u>Garniture :</u> Bâtonnets chocolat 20 pieces</p> <p><u>Dorure :</u> Œuf entier 50 g</p>		<p><u>REALISER</u> : la détrempe (pétrissage mécanique)</p> <p><u>POINTER</u> : à température ambiante</p> <p><u>ROMPRE</u> : la pâte</p> <p><u>RESERVER</u> : au froid (positif ou négatif)</p> <p><u>BEURRER, TOURER</u> :</p> <p><u>ABAISSE</u> : au rouleau ou au laminoir</p> <p><u>DETAILLER</u> : 8 croissants, 8 pains au chocolat</p> <p><u>FACONNER</u></p> <p><u>APPRETER</u> : à l'étuve</p> <p><u>DORER, CUIRE</u></p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p>
<p>Croquis</p>		 <p>Pâte levée feuilletée</p> <p>Bâtons chocolat</p>