

Session 2011	Code : 500 22136	Page 6 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 <b>SUJET N° 1</b>

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

**9 croissants et 9 pains au chocolat**

Recettes (à titre indicatif)	Progression :
<p><u>Détrempe :</u> Farine 500 g Sel 10 g Sucre 50 g Beurre 50 g Levure biologique 25 g Eau 130 g Lait 130 g</p> <p><u>Tourage :</u> Beurre de tourage 300 g</p> <p><u>Garniture :</u> Bâtonnets chocolat 16 pièces</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 :</u></p> <p><u>TOURER :</u></p> <p><u>ABAISSER :</u> au rouleau ou au laminoir</p> <p><u>DETAILLER :</u> 9 croissants, 9 pains au chocolat</p> <p><u>FACONNER :</u></p> <p><u>APPRETER :</u> à l'étuve</p> <p><u>DORER :</u></p> <p><u>CUIRE :</u></p> <p><u>RESERVER :</u> sur grille</p>
Croquis	<p>Pâte levée feuilletée</p> <p>Bâtons chocolat</p>