

Session 2013	Code : 500 22136	Page 6 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 <b>SUJET N°8</b>

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

**8 pains au lait et 8 pains au lait au chocolat**

Exemple de recette (à titre indicatif)		Progression :
<u>Pâte :</u> Farine 500 g Sel 10 g Sucre 50 g Beurre 100 g Levure biologique 20 g Lait 175 g Œuf entier 100 g  <u>Garniture :</u> Bâton de chocolat 8 p.  <u>Dorure :</u> Œuf entier 100 g		<u>PETRIR :</u> la pâte à pain au lait (pétrissage mécanique) <u>POINTER :</u> à température ambiante 1H environ <u>ROMPRE :</u> la pâte <u>RESERVER :</u> au froid (positif ou négatif) <u>PESER :</u> deux masses de 400 g <u>DETAILLER :</u> en boules de 50 g (2 x 8) <u>FACONNER :</u> 9 pains au lait (navette) et 9 pains au lait chocolat en ajoutant la barre chocolat au milieu <u>APPRETER :</u> à l'étuve <u>DORER, COUPER, CUIRE :</u> <u>RESERVER :</u> sur grille
<b>Croquis</b>		