

Session 2013	Code : 50022136	Page : 6 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 7

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiserie (pâte levée feuilletée)

16 pains au chocolat

Exemple de recette (à titre indicatif)		Progression :
Détrempe : Farine 500 g Sel 10 g Sucre 40 g Levure biologique 20 g Eau 120 g Lait 170 g Beurre 50 g Tourrage : M.G de tourrage 350 g Garniture : Bâton chocolat 32 p.		<u>REALISER</u> : la détrempe (pétrissage mécanique) <u>POINTER</u> : à température ambiante <u>RABATTRE</u> : la pâte <u>RESERVER</u> : au froid (positif ou négatif) <u>BEURRER, TOURER</u> : <u>ABAISSER</u> : au rouleau ou au laminoir <u>DETAILLER</u> : 16 pains au chocolat <u>FACONNER</u> : <u>APPRETER</u> : à l'étuve <u>DORER, CUIRE</u> : <u>RESERVER</u> : sur grille
<p style="text-align: center;">Croquis</p> 		