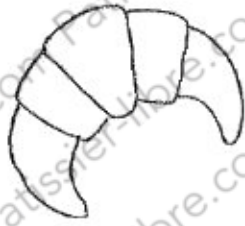


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

16 croissants		
Recette (à titre indicatif)		Progression
<p>Détrempe</p> <p>Farine de gruau 250 g Farine T55 250 g Sel 10 g Sucre 60 g Poudre de lait 12 g Levure biologique 20 g Beurre 50 g Eau 260 g</p> <p>Tourage</p> <p>Matière grasse de tourage 250 g</p> <p>Dorure</p> <p>Œuf 100 g</p>		<p>PÉTRIR la détrempe</p> <p>POINTER</p> <p>ROMPRE la pâte</p> <p>RÉSERVER au froid</p> <p>BEURRER</p> <p>TOURER</p> <p>ABAISSER</p> <p>DÉTAILLER 16 croissants</p> <p>FAÇONNER</p> <p>APPRÊTER</p> <p>DORER</p> <p>CUIRE</p> <p>RÉSERVER sur grille</p>
		

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 6 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 1

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11