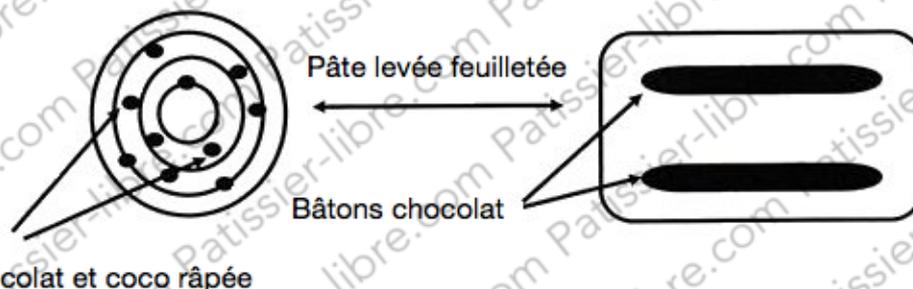


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

8 pains au chocolat et 8 roulades chocolat coco

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p>Détrempe</p> <p>Farine de gruau 250 g Farine T55 250 g Sucre 60 g Sel 10 g Levure 20 g Eau 260 g Beurre 50 g Poudre de lait 12 g</p> <p>Tourage</p> <p>Matière grasse de tourage 250 g</p> <p>Garniture</p> <p>Bâton chocolat 16 pièces Drops de chocolat 70 g Coco râpée 30 g Crème pâtissière restante 250 g</p> <p>Dorure</p> <p>Œuf 100 g</p>	<p>RÉALISER 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 8 pains au chocolat et 8 roulades</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° 22

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11