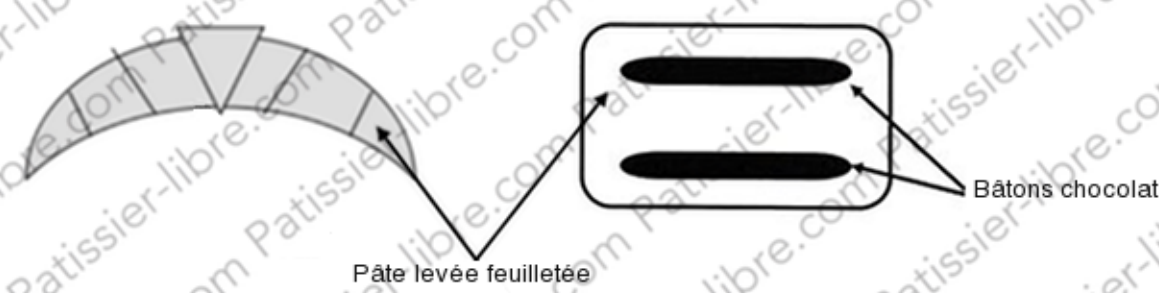


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

8 croissants et 8 pains au chocolat		
Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Détrempe</u> Farine 500 g Sel 10 g Sucre 50 g Beurre 50 g Levure biologique 20 g Eau 250 g</p> <p><u>Tourage</u> Matière grasse de tourage 250 g</p> <p><u>Garniture</u> Bâton chocolat 16 pièces</p> <p><u>Dorure</u> Œuf 100 g</p>		<p><u>RÉALISER</u> la détrempe (pétrissage mécanique)</p> <p><u>POINTER</u></p> <p><u>ROMPRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> au froid</p> <p><u>BEURRER</u></p> <p><u>TOURER</u></p> <p><u>ABAISSE</u></p> <p><u>DÉTAILLER</u> 8 croissants et 8 pains au chocolat</p> <p><u>FAÇONNER</u></p> <p><u>APPRÊTER</u> à l'étuve</p> <p><u>DORER</u></p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> sur grille</p>
 <p style="text-align: center;">Pâte levée feuilletée</p> <p style="text-align: right;">Bâtons chocolat</p>		

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 6 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N°20

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11