


## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

<b>16 croissants</b>	
<b>Recette (à titre indicatif)</b>	<b>Progression</b>
<p><b>Détrempe</b></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><b>Tourage</b></p> <p>Matière grasse de tourage 250 g</p> <p><b>Dorure</b></p> <p>Œuf 100 g</p>	<p><b>PÉTRIR</b> la détrempe</p> <p><b>POINTER</b></p> <p><b>ROMPRE</b> la pâte</p> <p><b>RÉSERVER</b> au froid</p> <p><b>BEURRER</b></p> <p><b>TOURER</b></p> <p><b>ABAISSER</b></p> <p><b>DÉTAILLER</b> 16 croissants</p> <p><b>FAÇONNER</b></p> <p><b>APPRÊTER</b></p> <p><b>DORER</b></p> <p><b>CUIRE</b></p> <p><b>RÉSERVER</b> sur grille</p>
	

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 6 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 25

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11