

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE

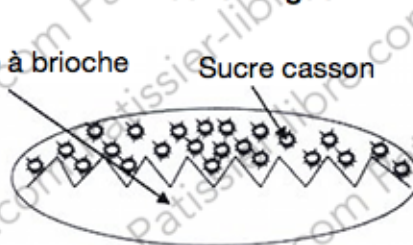
8 brioches longues et 8 brioches à tête

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p>Pâte à brioche</p> <p>Farine de gruau 500 g Sel 10 g Sucre 50 g Levure biologique 20 g Œuf entier 300 g Beurre 250 g</p> <p>Finition</p> <p>Sucre grain ou casson 100 g</p> <p>Dorure</p> <p>Œuf 100 g</p>	<p>RÉALISER la pâte (pétrissage mécanique)</p> <p>POINTER</p> <p>ROMPRE la pâte</p> <p>RÉSERVER au froid</p> <p>DÉTAILLER 2 portions de 400 g en boudin et diviser chaque boudin de pâte en 8</p> <p>FAÇONNER 8 brioches longues et 8 brioches têtes</p> <p>APPRÊTER</p> <p>DORER</p> <p>CUIRE</p> <p>RÉSERVER sur grille</p>

Brioche à tête



Brioche longue



Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 6 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N°27

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11