

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

### 2 tresses et 8 brioches à tête individuelles

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b><u>Pâte à brioche</u></b>            Farine de gruau 500 g            Sel 10 g            Sucre 60 g            Levure biologique 20 g            Oeuf 300 g            Beurre 250 g</p> <p><b><u>Dorure</u></b>            Oeuf 100 g</p>	<p><b><u>PÉTRIR</u></b> la pâte</p> <p><b><u>POINTER</u></b> à température ambiante</p> <p><b><u>ROMPRE</u></b> la pâte</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> au froid</p> <p><b><u>PESER</u></b></p> <p><b><u>DÉTAILLER</u></b> 2 tresses de 300 g, 8 brioches têtes de 60 g</p> <p><b><u>FAÇONNER</u></b></p> <p><b><u>APPRÊTER</u></b></p> <p><b><u>DORER</u></b></p> <p><b><u>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> sur grille</p>



Tresse



Brioche à tête

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 6 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier  
 ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

SUJET N° 29

Durée : 7 heures  
 Coefficient : 11