


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

| 16 croissants | |
|--|--|
| Recette (à titre indicatif) | Progression |
| <p><u>Détrempe</u> Farine 500 g Sel 10 g Sucre semoule 60 g Beurre 50 g Levure biologique 25 g Eau 260 g</p> <p><u>Tourage</u> Beurre de tourage 300 g</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>RETOMBER</u> la pâte</p> <p><u>RÉSERVER</u> au froid</p> <p><u>BEURRER, TOURER</u></p> <p><u>ABAISSE</u> au rouleau ou au laminoir</p> <p><u>DÉTAILLER</u> 16 croissants</p> <p><u>FAÇONNER</u></p> <p><u>APPRÊTER</u> à l'étuve</p> <p><u>DORER, CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> sur grille</p> |
|  <p style="text-align: left; margin-left: 100px;">Pâte levée feuilletée</p> | |

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 6 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N°32

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11