

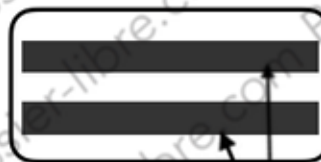
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

8 croissants et 8 pains au chocolat

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Détrempe</u> Farine de gruau 250 g Farine T55 250 g Sel 10 g Sucre 60 g Levure biologique 20 g Poudre de lait 12 g Eau 260 g Beurre 50 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>PÉTRIR</u> la détrempe</p> <p><u>POINTER</u></p> <p><u>ROMPRE</u> la pâte</p> <p><u>RÉSERVER</u> au froid</p> <p><u>BEURRER</u></p> <p><u>TOURER</u></p> <p><u>ABAISSER</u></p> <p><u>DÉTAILLER</u> 8 pains au chocolat et 8 croissants</p> <p><u>FAÇONNER</u></p> <p><u>APPRÊTER</u></p> <p><u>DORER</u></p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> sur grille</p>



Pâte levée feuilletée



Bâtons chocolat

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 6 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 33

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11