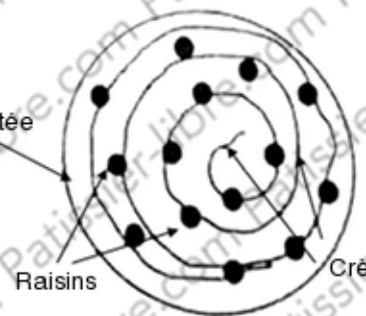


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

16 pains aux raisins	
Recette (à titre indicatif)	Progression
<p>Détrempe</p> <p>Farine T55 250 g Farine de gruau 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>Tourage</p> <p>MG de tourage 250 g</p> <p>Garniture</p> <p>crème pâtissière</p> <p>Lait 250 g Jaune d'œuf 80 g Sucre semoule 50 g Poudre à crème 20 g Rhum 10 g</p> <p>Raisins secs blonds 150 g</p> <p>Dorure</p> <p>Œuf 100 g</p>	<p>PÉTRIR la détrempe (pétrissage mécanique)</p> <p>POINTER</p> <p>ROMPRE la pâte</p> <p>RÉSERVER au froid</p> <p>BEURRER</p> <p>TOURER</p> <p>ABAISSER</p> <p>GARNIR de crème pâtissière et parsemer de raisins</p> <p>ROULER</p> <p>DÉTAILLER 16 pains aux raisins</p> <p>APPRÊTER</p> <p>DORER</p> <p>CUIRE</p> <p>RÉSERVER sur grille</p>
 <p style="margin-left: 100px;">Pâte levée feuilletée</p> <p style="margin-left: 200px;">Raisins</p> <p style="margin-left: 400px;">Crème pâtissière</p>	

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 6 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N°9

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11