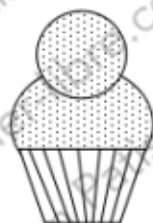


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE

8 brioches à tête individuelles et 2 brioches Nanterre

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte à brioche</u> Farine 500 g Sel 10 g Sucre 60 g Levure biologique 20 g Œuf 300 g Beurre 250 g</p> <p><u>Dorure</u> Œuf 100 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> la pâte (pétrissage mécanique)</p> <p><u>POINTER</u></p> <p><u>ROMPRE</u> la pâte</p> <p><u>RÉSERVER</u> au froid (positif ou négatif)</p> <p><u>DÉTAILLER</u> 2 brioches Nanterre de 300 g et 8 brioches à tête</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>



Brioche à tête



Brioche Nanterre

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 6 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 13

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11