

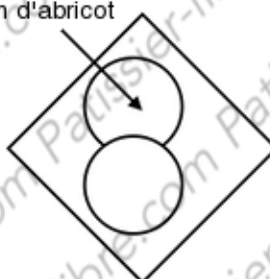
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

12 oranis		
Recette (à titre indicatif)		Progression
<p>Détrempe</p> <p>Farine de gruau 250 g Farine T55 250 g Sel 10 g Sucre 60 g Levure biologique 20 g Beurre 50 g Eau 260 g Poudre de lait 12 g</p> <p>Matière grasse de tourage 250 g</p> <p>Garniture</p> <p>Crème pâtissière 400 g Oreillons abricots au sirop 12 pièces</p> <p>Finition</p> <p>Œuf (dorure) 100 g Nappage blond 100 g Sucre Codineige 50 g</p>		<p>PÉTRIR la détrempe (pétrissage mécanique)</p> <p>POINTER</p> <p>ROMPRE</p> <p>RÉSERVER au froid</p> <p>BEURRER</p> <p>TOURER</p> <p>ABAISSER</p> <p>DÉTAILLER 12 carrés</p> <p>GARNIR les carrés de crème pâtissière au centre et 2 oreillons d'abricots</p> <p>REPLIER</p> <p>APPRÊTER à l'étuve</p> <p>DORER</p> <p>CUIRE</p> <p>ABRICOTER les oranis et saupoudrer au milieu du sucre codineige</p> <p>RÉSERVER sur grille</p>

Crème pâtissière



Oreillon d'abricot



pâte levée feuilletée



Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 6 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 2

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11