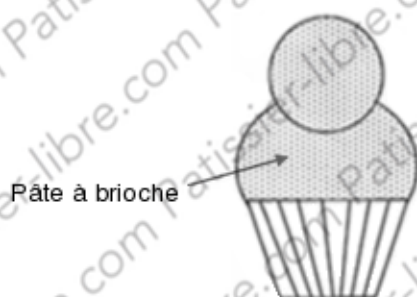


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE

8 brioches à têtes individuelles et 8 brioches longues

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte à brioche</u> Farine de gruau 500 g Sel 10 g Sucre 60 g Levure biologique 25 g Œuf entier 300 g Beurre 250 g</p> <p><u>Dorure</u> Œuf 50 g Sucre casson 100 g</p>	<p>RÉALISER la pâte à brioche (pétrissage mécanique)</p> <p>POINTER</p> <p>ROMPRE la pâte</p> <p>RÉSERVER au froid (positif ou négatif)</p> <p>DÉTAILLER</p> <p>FAÇONNER 8 brioches à tête et 8 brioches longues</p> <p>APPRÊTER à l'étuve</p> <p>DORER. CUIRE</p> <p>RÉSERVER sur grille</p>



Pâte à brioche

Sucre casson



Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 6 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N°34

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11