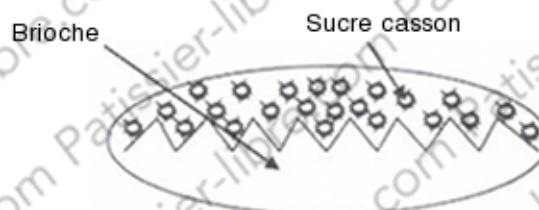
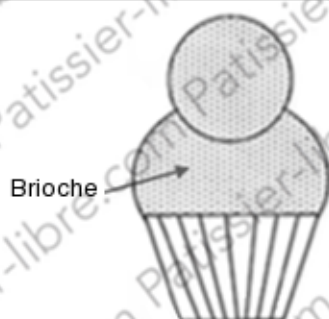


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE

8 brioches têtes et 8 brioches longues (forme navette)

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 entier 200 g Eau 100 g Poudre de lait 12 g Beurre 250 g</p> <p><u>Finition</u> Sucre grain ou casson 100 g</p> <p><u>Dorure</u> Œuf 50 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> la pâte à brioche (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></p> <p><u>FAÇONNER</u> 8 brioches à tête et 8 brioches longues</p> <p><u>APPRÊTER</u> à l'étuve</p> <p><u>DORER. CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> sur grille</p>



Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 6 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N°37

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11