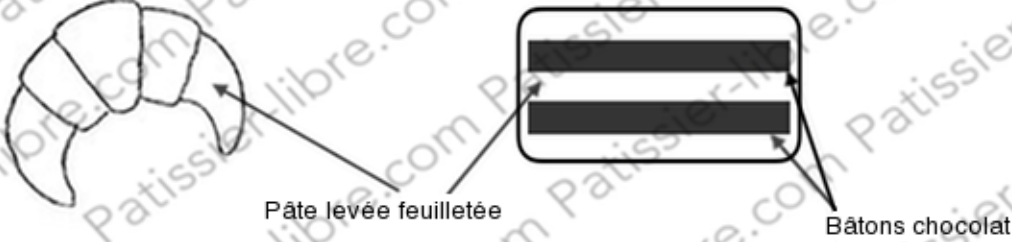


## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

### 8 croissants et 8 pains au chocolat

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b><u>Détrempe</u></b>            Farine de gruau 250 g            Farine T55 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><b><u>Tourage</u></b>            Matière grasse de tourage 250 g</p> <p><b><u>Garniture</u></b>            Bâton chocolat 16 pièces</p> <p><b><u>Dorure</u></b>            Œuf 100 g</p>	<p><b><u>RÉALISER</u></b> la détrempe (pétrissage mécanique)</p> <p><b><u>POINTER</u></b></p> <p><b><u>ROMPRE</u></b> la pâte</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> au froid</p> <p><b><u>BEURRER</u></b></p> <p><b><u>TOURER</u></b></p> <p><b><u>ABAISSER</u></b></p> <p><b><u>DÉTAILLER</u></b> 8 croissants et 8 pains au chocolat</p> <p><b><u>FAÇONNER</u></b></p> <p><b><u>APPRÊTER</u></b></p> <p><b><u>DORER</u></b></p> <p><b><u>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> sur grille</p>
 <p style="text-align: center;">Pâte levée feuilletée                      Bâtons chocolat</p>	

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 6 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier  
 ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

SUJET N°5

Durée : 7 heures  
 Coefficient : 11