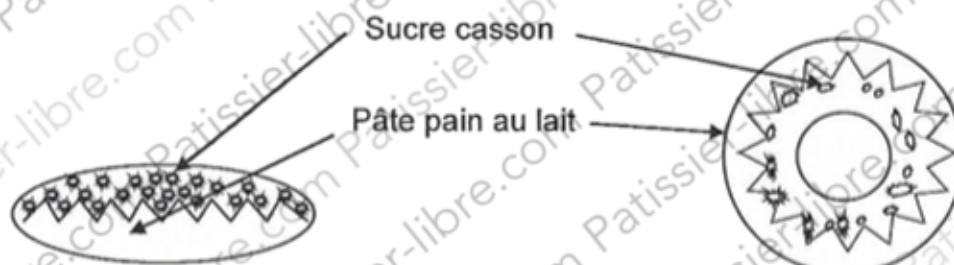


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

8 navettes et 2 couronnes

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte à pain au lait</u></p> <p>Farine de gruau 500 g Sel 10 g Sucre 60 g Levure biologique 20 g Lait 150 g Œuf 125 g Beurre 150 g</p> <p><u>Dorure</u></p> <p>Œuf 100 g</p> <p><u>Finition</u></p> <p>Sucre casson 200 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> la pâte à pain au lait</p> <p><u>POINTER</u></p> <p><u>ROMPRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>DÉTAILLER ET FAÇONNER</u> 8 navettes à 60 g 2 couronnes avec le reste de pâte</p> <p><u>APPRÊTER</u></p> <p><u>DORER</u></p> <p><u>CISELER</u></p> <p><u>PARSEMER</u> de sucre casson</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p>



Session 2018

Code : 500 22 136

Page : 6 / 7

Examen : CAP Pâtissier

SUJET N° 23

Durée : 7 heures

Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11