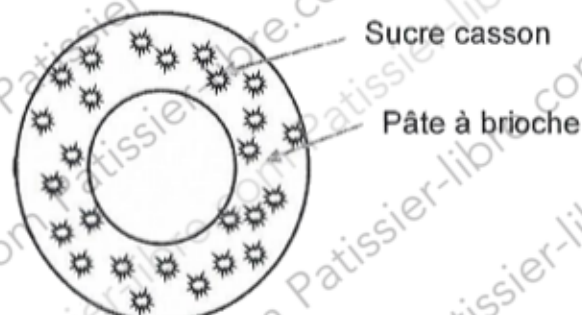
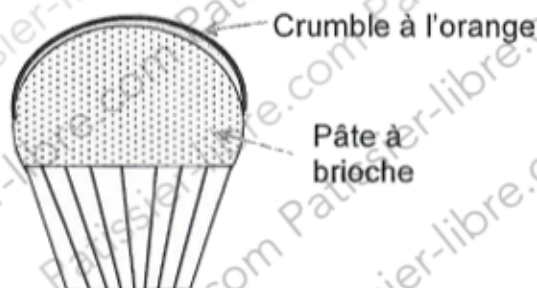


## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE

### 8 brioches individuelles à l'orange et 2 couronnes de 300 g

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b>Pâte à brioche</b>            Farine de gruau 500 g            Sel 10 g            Sucre semoule 60 g            Levure biologique 20 g            Œuf 300 g            Beurre 250 g            Zeste d'orange 2 pièces</p> <p><b>Dorure</b>            Œuf 100 g            Sucre casson 100 g</p> <p><b>Crumble</b>            Beurre 80 g            Sucre roux 80 g            Farine T55 80 g            Zeste d'orange 1 pièce</p>	<p><b>RÉALISER</b> la pâte</p> <p><b>PARFUMER</b> avec les zestes d'oranges</p> <p><b>POINTER</b></p> <p><b>RÉALISER</b> le crumble à l'orange</p> <p><b>ROMPRE</b> la pâte</p> <p><b>RÉSERVER</b></p> <p><b>DÉTAILLER</b> 2 portions de 300 g de pâte pour les couronnes et 400 g de pâte à diviser en 8 pour les brioches</p> <p><b>FAÇONNER</b> 8 brioches individuelles (boule) dans des moules à brioche cannelés et 2 couronnes</p> <p><b>APPRÊTER</b></p> <p><b>APPLIQUER</b> un disque de crumble à l'orange sur chaque boule de brioche individuelle</p> <p><b>DORER ET CISELER</b> les couronnes, parsemer de sucre casson</p> <p><b>CUIRE</b></p> <p><b>RÉSERVER</b></p>



Session 2018

Code : 500 22 136

Page : 6 / 7

Examen : CAP Pâtissier

SUJET N° 24

Durée : 7 heures

Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11