



FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE

2 tresses à 3 branches et 8 brioches à têtes individuelles

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte à brioche</u> Farine de gruau 500 g Sel 10 g Sucre 60 g Levure biologique 20 g Œuf 300 g Beurre 250 g</p> <p><u>Dorure</u> Œuf 100 g</p>		<p><u>PÉTRIR</u> la pâte</p> <p><u>POINTER</u></p> <p><u>ROMPRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>PESER</u></p> <p><u>DÉTAILLER</u> 2 tresses de 300 g et 8 brioches à têtes de 60 g</p> <p><u>FAÇONNER</u></p> <p><u>APPRÊTER</u></p> <p><u>DORER</u></p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p>
		
Tresse	Brioche à tête	

Session 2018

Code : 500 22 136

Page : 6 / 7

Examen : CAP Pâtissier

SUJET N° 25

Durée : 7 heures

Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11