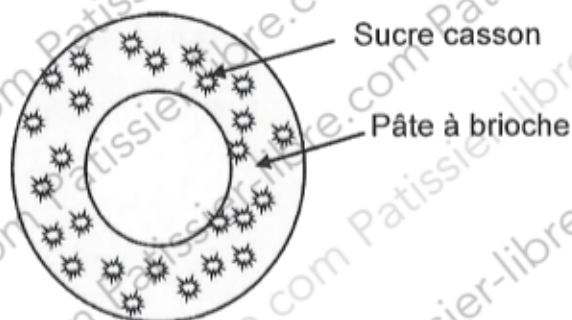
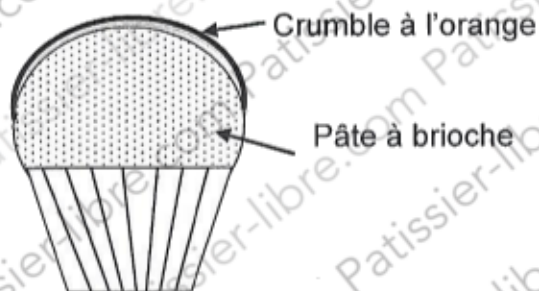


## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE

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

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



Session 2018

Code : 500 22 136

Page : 6 / 7

Examen : CAP Pâtissier

SUJET N° 26

Durée : 7 heures

Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11