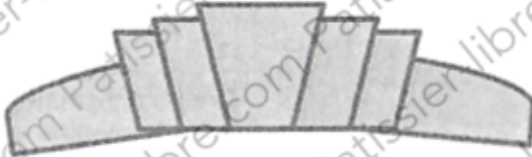


## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

### VIENNOISÉRIE À BASE DE PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

16 croissants	
Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b>Détrempe</b></p> <p>Farine T55                    250 g</p> <p>Farine de gruau            250 g</p> <p>Sel fin                            10 g</p> <p>Sucre semoule              60 g</p> <p>Levure biologique        20 g</p> <p>Eau                                260 g</p> <p>Lait en poudre            12 g</p> <p>Beurre                            50 g</p> <p><b>Tourage</b></p> <p>Matière grasse de tourage   250 g</p> <p><b>Dorure</b></p> <p>Œuf                                100 g</p>	<p><b>RÉALISER</b> la détrempe</p> <p><b>POINTER</b></p> <p><b>RETOMBER</b> la pâte</p> <p><b>RÉSERVER</b></p> <p><b>BEURRER, TOURER</b></p> <p><b>ABAISSER</b></p> <p><b>DÉTAILLER</b></p> <p><b>FAÇONNER</b></p> <p><b>APPRÊTER</b></p> <p><b>DORER</b></p> <p><b>CUIRE</b></p> <p><b>RÉSERVER</b></p>
<p>Vue de face</p> 	

Session 2018

Code : 500 22 136

Page : 6 / 7

Examen : CAP Pâtissier

SUJET N° 30

Durée : 7 heures

Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11