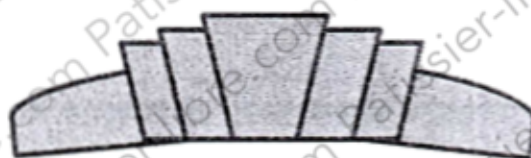


## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

### VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

16 croissants	
Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b><u>Détrempe</u></b>            Farine T55 250 g            Farine de gruau 250 g            Sel 10 g            Sucre 60 g            Poudre de lait 12 g            Levure biologique 20 g            Beurre 50 g            Eau 260 g</p> <p><b><u>Tourage</u></b>            Matière grasse de tourage 250 g</p> <p><b><u>Dorure</u></b>            Œuf 100 g</p>	<p><b><u>PÉTRIR</u></b> la détrempe</p> <p><b><u>POINTER</u></b></p> <p><b><u>ROMPRE</u></b> la pâte</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b></p> <p><b><u>BEÛRRER</u></b></p> <p><b><u>TOURER</u></b></p> <p><b><u>ABAISSER</u></b></p> <p><b><u>DÉTAILLER</u></b> 16 croissants</p> <p><b><u>FAÇONNER</u></b></p> <p><b><u>APPRÊTER</u></b></p> <p><b><u>DORER</u></b></p> <p><b><u>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b></p>

Vue de face



Session 2018	Code : 500 22 136	Page : 6 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 32	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11