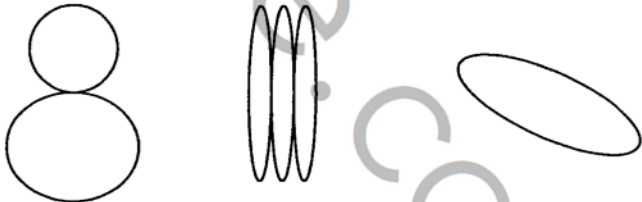


PILOTAGE NATIONAL	Session 2009	Code : 500-221 36	Page : 6 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 4

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**  
Viennoiserie (Pâte levée fermentée : brioche)

**Une tresse de 300 g, 8 brioches à tête, 8 brioches longues (navettes)**

Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<p><u>Pâte à brioche :</u></p> <p>Farine 500 g Sel 12 g Sucre 60 g Levure biologique 30 g Œufs entiers 220 g Eau 60 à 80 g Beurre 200 g</p> <p><u>Décor éventuel :</u></p> <p>Sucre grain QS</p>		<p><u>REALISER</u> : la pâte (pétrissage mécanique)</p> <p><u>POINTER</u> : à température ambiante</p> <p><u>RABATTRE</u> : la pâte</p> <p><u>RESERVER</u> : au froid (positif ou négatif)</p> <p><u>DETAILLER</u> : la tresse, les petites brioches à têtes et les navettes</p> <p><u>FACONNER ET DORER</u></p> <p><u>APPRETER</u> : à l'étuve</p> <p><u>DORER UNE DEUXIEME FOIS ET CUIRE :</u></p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p>
<b>Croquis</b>		 <p align="center"> <u>brioche à tête</u>      <u>Tresse 3 branches</u>      <u>Brioche longue (navette)</u> </p>