


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

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
VIENNOISERIE (Pain au lait)**

**1 TRESSE 3 BRANCHES, 10 PAINS AU LAIT,  
1 BRIOCHE NANTERRE**

RECETTE (à titre indicatif)	Progression :
<p><u>Pâte à brioche</u></p> <p>Farine T45            500 g Sel                      10 g Sucre                    85 g Levure biologique            20 g Œuf                      100 g Lait                      200 g Matière grasse      100 g</p>	<p><u>PETRIR</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>PESER, DETAILLER</u> : la tresse (3 X 100 g) et les pains au lait (10 X 50 g). Le reste de la pâte sera pour la brioche nantaise</p> <p><u>FACONNER</u> :</p> <p><u>APPRETER</u> : dans la chambre de pousse</p> <p><u>DORER, CUIRE</u> :</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p>
<p><u>Croquis</u></p>	<p>Pain au lait</p>  <p>Tresse à trois branches</p> 