

PILOTAGE NATIONAL	Session 2010	Code : 500-221 36	Page : 6 / 7
EXAMEN : CAP SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 06

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiserie base pâte levée fermentée

Une brioche Nanterre de 300 g, 6 brioches à tête
et le reste en brioches navettes

Recettes		Progression
<p><u>Pâte à brioche :</u> Farine de force Sel Sucre Beurre Levure biologique Œuf entier</p> <p><u>Dorure</u> Œuf entier Lait</p>	<p>500 g 10 g 50 g 200 g 20 g 300 g</p> <p>50 g QS</p>	<p><u>REALISER</u> : la brioche (pétrissage mécanique).</p> <p><u>POINTER</u> : à température ambiante.</p> <p><u>ROMPRE</u> : la pâte.</p> <p><u>RESERVER</u> : au froid.</p> <p><u>DETAILLER</u> : - une Nanterre avec 300 g de pâte - 6 brioches à tête de 50 g - le reste en brioches navettes de 50 g</p> <p><u>FACONNER</u>.</p> <p><u>APPRETER</u> : à l'étuve.</p> <p><u>DORER, CUIRE</u>.</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille.</p>