

Session 2015	Code : 500 221 36	Page : 6 / 7
Examen : CAP Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiserie (pâte levée fermentée)**

16 brioches longues (forme navette)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte à brioche :</u></p> <p>Farine 500 g Sel 10 g Sucre 50 g Levure biologique 20 g Œuf entier 200 g Eau (environ) 100 g Poudre de lait 13 g Beurre 250 g</p> <p><u>Finition :</u></p> <p>Sucre grain ou casson 100 g</p> <p><u>Dorure :</u></p> <p>Œuf 50 g</p>	<p>REALISER : la pâte à brioche (pétrissage mécanique)</p> <p>POINTER : à température ambiante 30 minutes environ</p> <p>ROMPRE : la pâte</p> <p>RESERVER : au froid (positif ou négatif)</p> <p>DETAILLER : les brioches longues de 60 gr chacune</p> <p>FACONNER</p> <p>APPRETER : à l'étuve</p> <p>DORER, CUIRE</p> <p>RESERVER : sur grille</p>

Brioche longue

