

Session 2012	Code : 500 22136	Page 6 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET N°17	Durée : 7 heures Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

**Pâte à brioche**

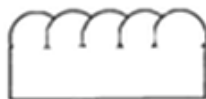
**1 Tresse, 1 brioche Nanterre, 8 petites brioches à tête**

Recette (à titre indicatif)		Progression
<b>Pâte à brioche :</b> Farine gruau 500 g Sel 10 g Sucre 70 g Levure biologique 20 g Oeuf entier 300 g Beurre 250 g		REALISER la pâte à brioche  POINTER à température ambiante  ROMPRE la pâte  RESERVER au froid (positif ou négatif)  DETAILLER 1x400 g. pour 8 brioches à tête 1x300 g. pour la brioche Nanterre 1x420 à 500 g en 3 brins.
<b>Dorure :</b> Oeuf entier 50 g		FAÇONNER la tresse, la brioche Nanterre, les 8 petites brioches têtes.  APPRETER à l'étuve  DORER, CUIRE  RESERVER sur grille



Tresse à 3 brins  
420 à 500 g

**Croquis brioche**



Brioche Nanterre  
300 g



Brioches à tête  
8X50 g