

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° 8

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiserie (pâte levée feuilletée)

8 croissants et 8 pains au chocolat

Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<u>Détrempe :</u> Farine 500 g Sel 10 g Sucre 50 g Beurre 50 g Levure biologique 20 g Eau 130 g Lait 130 g <u>Tourage :</u> Beurre de tourage 300 g <u>Garniture :</u> Bâton chocolat 16 pièces		<u>REALISER :</u> la détrempe (pétrissage mécanique) <u>POINTER :</u> à température ambiante <u>RETOMBER :</u> la pâte <u>RESERVER :</u> au froid (positif ou négatif) <u>BEURRER, TOURER :</u> <u>ABAISSER :</u> au rouleau ou au laminoir <u>DETAILLER :</u> 8 croissants, 8 pains au chocolat <u>FACONNER :</u> <u>APPRÊTER :</u> à l'étuve <u>DORER, CUIRE :</u> <u>RESERVER :</u> sur grille
Croquis		<p>Pâte levée feuilletée</p> <p>Bâtons chocolat</p>