

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° 5

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

<b>8 croissants et 8 pains aux raisins</b>	
<b>Recettes (à titre indicatif)</b>	<b>Progression :</b>
<p><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</p> <p><u>Tourage :</u> Beurre de tourage 300 g</p> <p><u>Garniture :</u> Crème pâtissière Reste de la pâte à choux  Raisins secs 80 g</p>	<p><u>REALISER :</u> la détrempe (pétrissage mécanique)</p> <p><u>POINTER :</u> à température ambiante</p> <p><u>RETOMBER :</u> la pâte</p> <p><u>RESERVER :</u> au froid (positif ou négatif)</p> <p><u>BEURRER, TOURER :</u></p> <p><u>ABAISSER :</u> au rouleau ou au laminoir</p> <p><u>DETAILLER :</u> pour 8 croissants, 8 pains aux raisins</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>
<b>Croquis</b>	<p>Pâte levée feuilletée</p> <p>Crème pâtissière et raisins secs</p>