

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° 1

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
Viennoiserie

16 croissants	
Recettes (à titre indicatif)	Progression :
<p><u>Pâte à croissant</u></p> <p>Farine 500 g Sel 10 g Sucre 50 g Poudre de lait 25 g Levure biologique 25 g Eau 250 g</p> <p><u>Tourage :</u> Beurre de tourage 300 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> : 16 croissants</p> <p><u>FACONNER</u> :</p> <p><u>APPRETER</u> : à l'étuve</p> <p><u>DORER, CUIRE</u> :</p> <p><u>NAPPER</u></p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p>
<p><b>Croquis</b></p>	