


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° 3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiserie (pâte levée feuilletée)

16 croissants	
Recettes (à titre indicatif)	Progression :
<p><u>Détrempe :</u> Farine 500 g Sel 10 g Sucre 50 g Levure biologique 20 g Eau 130 g Lait 130 g</p> <p><u>Tourage :</u> Margarine croissant 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</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>RESERVER</u> : sur grille</p>
Croquis	 <p style="text-align: right;">Pâte levée feuilletée</p>