

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

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

18 croissants

Recette (à titre indicatif)		Progression
<i>Détrempe :</i> Farine T55	250 g	REALISER la détrempe (pétrissage mécanique)
Farine de gruau	250 g	POINTER à température ambiante
Sel	10 g	RETOMBER la pâte
Sucre	50 g	RESERVER au froid (positif ou négatif)
Levure biologique	20 g	BEURRER, TOURER
Eau	300 g	ABAISSER au rouleau ou au laminoir
Lait en poudre	25 g	DETAILLER 18 croissants
<i>Tourage :</i> Matière grasse de tourage	300 g	FAÇONNER
<i>Dorure</i> Oeuf entier	1 pièce	APPRETER à l'étuve
		DORER, CUIRE
		RESERVER sur grille

Croquis

