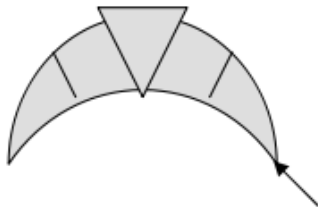


Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 6 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 2	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

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

16 croissants

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Détrempe :</u> Farine T55 250 g Farine de Gruau 250 g Sel 10 g Sucre 50 g Beurre 50 g Levure biologique 20 g Eau 250 g Poudre de lait 25 g</p> <p><u>Tourage :</u> Margarine croissant 250 g</p>		<p>REALISER : la détrempe (pétrissage mécanique)</p> <p>POINTER : à température ambiante</p> <p>ROMPRE : la pâte</p> <p>RESERVER : au froid (positif ou négatif)</p> <p>BEURRER, TOURER :</p> <p>ABAISSER : au rouleau ou au laminoir</p> <p>DETAILLER : 16 croissants</p> <p>FAÇONNER</p> <p>APPRETER : à l'étuve</p> <p>DORER, CUIRE</p> <p>RESERVER : sur grille</p>
Croquis		 <p>Pâte levée feuilletée</p>