

Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 6 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 4	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 T 55 500 g Sel 10 g Sucre semoule 50 g Beurre (détrempe) 50 g Levure biologique 20 g Eau (environ) 250 g</p> <p><u>Tourage :</u> Beurre de tourage 300 g</p>		<p><u>REALISER</u> : La détrempe</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>FAÇONNER</u></p> <p><u>APPRETER</u> : à l'étuve ou en cellule de fermentation</p> <p><u>DORER, CUIRE</u></p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p>
Croquis		