

Session 2015	Code : 50022136	Page : 6 / 7
Examen : CAP Pâtissier	<b>SUJET 4</b>	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> :</p> <p>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> :</p> <p>Margarine croissant        250 g</p>		<p><b><u>REALISER</u></b> : la détrempe (pétrissage mécanique)</p> <p><b><u>POINTER</u></b> : à température ambiante</p> <p><b><u>ROMPRE</u></b> : la pâte</p> <p><b><u>RESERVER</u></b> : au froid (positif ou négatif)</p> <p><b><u>BEURRER, TOURER</u></b> :</p> <p><b><u>ABAISSER</u></b> : au rouleau ou au laminoir</p> <p><b><u>DETAILLER</u></b> : 16 croissants</p> <p><b><u>FAÇONNER</u></b></p> <p><b><u>APPRETER</u></b> : à l'étuve</p> <p><b><u>DORER, CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RESERVER</u></b> : sur grille</p>

**Croquis**

