

Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 6 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 8	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

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

8 navettes au sucre et 8 pains au lait chocolat

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte à pain au lait :</u> Farine de gruau 500 g Sel 10 g Sucre 60 g Levure 20 g Œufs 110 g Lait 175 g Beurre 125 g</p> <p><u>Dorure :</u> Œufs 1 pièce</p> <p><u>Garniture :</u> Battons chocolat 8 Sucre casson QS</p>		<p>REALISER : la détrempe</p> <p>POINTER : à température ambiante</p> <p>ROMPRE : la pâte</p> <p>RESERVER : au froid positif</p> <p>DETAILLER</p> <p>FAÇONNER : 8 navettes au sucre et 8 pains au lait chocolat</p> <p>APPRÊTER : à l'étuve</p> <p>DORER, CUIRE</p> <p>RESERVER : sur grille</p>
Croquis		