


Session 2011	Code : 500 22136	Page 6 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 10

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiserie (pâte levée feuilletée)

18 pains au chocolat		
Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<u>Détrempe :</u>		<u>REALISER</u> : la détrempe (pétrissage mécanique)
Farine	500 g	<u>POINTER</u> : à température ambiante
Sel	10 g	<u>ROMPRE</u> : la pâte
Sucre	50 g	<u>RESERVER</u> : au froid (positif ou négatif)
Beurre	50 g	<u>BEURRER, TOURER</u> :
Levure biologique	20 g	<u>ABAISSER</u> : au rouleau ou au laminoir
Eau	130 g	<u>DETAILLER</u> : 18 pains au chocolat
Lait	130 g	<u>FACONNER</u> :
<u>Tourage :</u>		<u>APPRETER</u> : à l'étuve
Beurre de tourage	200 g	<u>DORER, CUIRE</u> :
<u>Garniture :</u>		<u>RESERVER</u> : sur grille
Bâton chocolat	36 pièces	
Croquis		 <p>Pâte levée feuilletée</p> <p>Bâtons chocolat</p>