

Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 6 / 7
Examen : CAP Pâtissier	<b>SUJET 1</b>	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

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

**16 pains au chocolat**

Recette (à titre indicatif)		Progression
<u>Pâte à croissant :</u>		<b>RÉALISER</b> la détrempe
Farine	0.500 kg	<b>APPRÊT</b>
Sucre	0.060 kg	<b>TOURER</b>
Sel	0.012 kg	
Levure	0.030 kg	
Eau	0.240 kg	
Beurre tourage	0.250 kg	<b>ABAISSER, DÉTAILLER, FAÇONNER</b> : 16 pains au chocolat
<u>Garniture :</u>		<b>APPRÊT</b>
Bâton chocolat	32	
<u>Dorure :</u>		<b>DORER</b>
Œuf	1	<b>CUIRE</b>
		<b>RÉSERVER</b> sur grille
<b>Croquis (à titre indicatif)</b>		