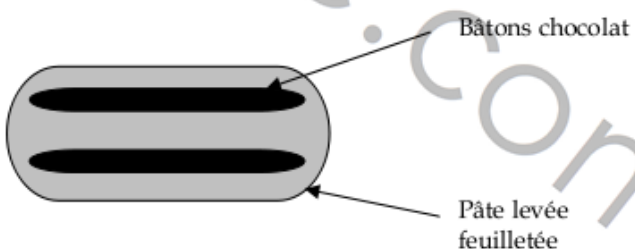


Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 6 / 7
Examen : Pâtissier	SUJET 3	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

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

16 pains au chocolat

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Détrempe</u> :</p> <p>Farine 500 g Sel 10 g Sucre 75 g Levure biologique 20 g Lait 275 g</p> <p><u>Tourage</u> :</p> <p>Matière grasse de tourage 280 g</p> <p><u>Garniture</u> :</p> <p>Bâton chocolat 32 pièces</p> <p><u>Dorure</u> :</p> <p>Œuf entier 50 g</p>		<p>REALISER : la détrempe</p> <p>POINTER</p> <p>RETOMBER : la pâte</p> <p>RESERVER : au froid (positif ou négatif)</p> <p>BEURRER, TOURER :</p> <p>ABAISSER : au rouleau ou au laminoir</p> <p>DETAILLER : 16 pains au chocolat</p> <p>FAÇONNER</p> <p>APPRETER</p> <p>DORER, CUIRE</p> <p>RESERVER : sur grille</p>
Croquis		 <p>Bâtons chocolat</p> <p>Pâte levée feuilletée</p>