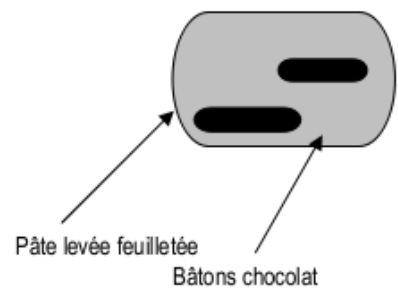


Session 2015	Code : 500 221 36	Page : 6 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 3	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

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

16 pains au chocolat

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Détrempe</u> :</p> <p>Farine T 45 500 g Sel 10 g Sucre 50 g Beurre 50 g Levure biologique 20 g Eau 130 g Lait 130 g</p> <p><u>Tourage</u> :</p> <p>Beurre de tourage 300 g</p> <p><u>Garniture</u> :</p> <p>Bâton chocolat 32 pièces</p> <p><u>Dorure</u> :</p> <p>Œuf 1 P</p>		<p>REALISER : la détrempe (pétrissage mécanique)</p> <p>POINTER : à température ambiante</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 : à l'étuve</p> <p>DORER, CUIRE</p> <p>RESERVER : sur grille</p>
Croquis		 <p>The diagram shows a top-down view of a pain au chocolat. It is an elongated, rounded rectangular shape. Inside, there are two dark, horizontal, slightly curved bars representing chocolate sticks. Two arrows point from the labels 'Pâte levée feuilletée' and 'Bâtons chocolat' to the respective parts of the diagram.</p>