

Session 2011	Code : 600 22136	Page 6 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N°7

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennolserie (pâte levée fermentée : brloche)

2 tresses 300 g et 8 brioches à tête

Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<p><u>Pâte à brioche.</u></p> <p>Farine 500 g Sel 10 g Sucre 60 g Levure biologique 20 g Œuf entier 220 g Eau 60 à 80 g Beurre 200 g</p> <p><u>Décor possible sur les tresses</u></p> <p>Sucre en grains QS</p>		<p><u>REALISER</u> : la pâte (pétrissage mécanique)</p> <p><u>POINTER</u> : à température ambiante</p> <p><u>ROMPRE</u> : la pâte</p> <p><u>RESERVER</u> : au froid (positif ou négatif)</p> <p><u>DETAILLER</u> : les 2 tresses à 300 g et les 8 petites brioches à têtes à 50 g</p> <p><u>FACONNER ET DORER</u></p> <p><u>APPRETER</u> : à l'étuve</p> <p><u>DORER UNE DEUXIEME FOIS, CUIRE</u> :</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p>
Croquis		