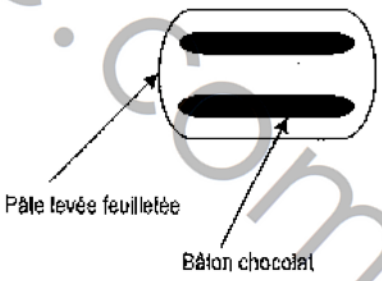


Session 2011	Code : 500 22136	Page 6 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 <b>SUJET N° 8</b>

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

**18 pains au chocolat**

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