

Session 2016	Code : 50022136	Page : 7 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 12	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiseries (pâte levée)**

2 tresses de 300 g et 8 brioches à tête individuelles

Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<p><u>Pâte à brioche :</u> Farine de gruau 500 g Sel 10 g Sucre 50 g Levure biologique 20 g Œuf entier 250 g Eau Q.S Beurre 250 g</p>		<p><u>REALISER :</u> la pâte (pétrissage mécanique) <u>POINTER :</u> à température ambiante <u>ROMPRE :</u> la pâte <u>RESERVER :</u> au froid (positif ou négatif) <u>DETAILLER :</u> les 2 tresses à 300 g et les 8 petites brioches à tête <u>FACONNER ET DORER</u> <u>APPRETER :</u> à l'étuve <u>DORER, CUIRE :</u> <u>RESERVER :</u> sur grille</p>
Croquis		