

Session 2016	Code : 500 22136	Page 7 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET 14	Durée : 7 heures Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiseries (pâte levée)

16 pains au lait (2 formes : navette, ronde)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pains au lait</u> Farine gruau 500 g Sel 10 g Sucre 50 g Beurre 150 g Levure 20 g Œuf entier 110 g Lait 175 g</p> <p><u>Finition</u> Sucre grain 200 g</p> <p><u>Dorure</u> Œuf 50 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> : la pâte à pains au lait</p> <p><u>POINTER</u> : à température ambiante</p> <p><u>ROMPRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> : au froid (positif)</p> <p><u>DETAILLER</u> : peser des pâtons de 60 g</p> <p><u>FAÇONNER</u> : 2 formes imposées <u>navettes et rondes</u></p> <p><u>APPRETER</u> : à l'étuve</p> <p><u>DORER, CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> : sur grille</p>

