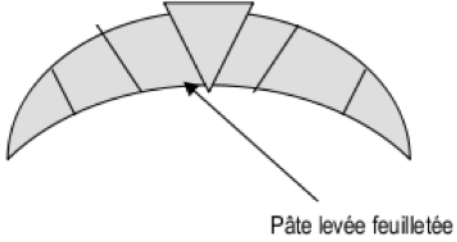


Session 2016	Code : 500 221 36	Page : 7 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 2	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
Viennoiserie (pâte levée feuilletée)

**16 croissants**

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><b><u>Détrempe :</u></b> Farine 500 g Sel 10 g Sucre semoule 50 g Margarine brioche (détrempe) 50 g Levure biologique 25 g Eau (environ) 250 g</p> <p><b><u>Tourage :</u></b> Beurre de tourage 300 g</p>		<p><b><u>REALISER</u></b> : La détrempe</p> <p><b><u>BEURRER, TOURER</u></b></p> <p><b><u>ABAISSER</u></b> : au rouleau ou au laminoir</p> <p><b><u>DETAILLER</u></b> : 16 croissants</p> <p><b><u>FAÇONNER</u></b></p> <p><b><u>APPRETER</u></b> : à l'étuve ou en cellule de fermentation</p> <p><b><u>DORER, CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RESERVER</u></b> : sur grille</p>
<b>Croquis</b>		 <p>Pâte levée feuilletée</p>