

Session 2016	Code : 500 22136	Page 7 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET 3	Durée : 7 heures Coefficient : 11

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

8 croissants et 8 pains au chocolat

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p>Détrempe Farine de Gruau 500 g Sel 10 g Sucre 50 g Beurre 50 g Levure biologique 25 g Eau 140 g Lait 140 g</p> <p>Tourage Margarine de tourage 300 g</p> <p>Garniture Bâtonnets chocolat 16 pièces</p> <p>Dorure Œufs 50 g</p>		<p>RÉALISER : la détrempe (pétrissage mécanique)</p> <p>POINTER : à température ambiante</p> <p>ROMPRE : la pâte</p> <p>RÉSERVER : au froid (positif ou négatif)</p> <p>BEURRER</p> <p>TOURER</p> <p>ABAISSER : au rouleau ou au laminoir</p> <p>DETAILLER : 8 croissants, 8 pains au chocolat</p> <p>FAÇONNER</p> <p>APPRÊTER : à l'étuve</p> <p>DORER</p> <p>CUIRE</p> <p>RÉSERVER : sur grille</p>

