

Session 2016	Code : 500 22136	Page 7 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET 5	Durée : 7 heures Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiserie à base de pâte levée feuilletée

16 pains aux raisins

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p>Détrempe</p> <p>Farine de gruau 500 g Sucre 60 g Sel 10 g Levure 25 g Lait 130 g Eau 120 g Beurre 50 g</p> <p>Tourage</p> <p>MG de tourage 250 g</p> <p>Garniture</p> <p>Crème pâtissière (fournie) 200 g Raisin sec blond 150 g</p> <p>Finition</p> <p>Œuf dorure 50 g</p>	<p>RÉALISER : la détrempe (pétrissage mécanique)</p> <p>POINTER : à température ambiante</p> <p>RETOMBER : la pâte</p> <p>RÉSERVER au froid (positif ou négatif)</p> <p>BEURRER TOURER</p> <p>ABAISSER : au rouleau ou au laminoir</p> <p>GARNIR : étaler la crème pâtissière et parsemer de raisin. Rouler le pâton</p> <p>DÉTAILLER : 16 à 18 pains aux raisins</p> <p>APPRETER : à l'étuve</p> <p>DORER, CUIRE</p> <p>RÉSERVER : sur grille</p>

Croquis

