

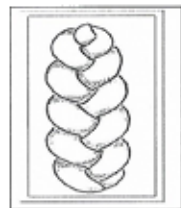
Session 2016	Code : 500 22136	Page 7 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET 6	Durée : 7 heures Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Pâte à brioche

1 tresse, 1 brioche Nanterre, 8 petites brioches têtes

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte à brioche</u> Farine gruau 500 g Sel 10 g Sucre 60 g Levure 20 g Œuf entier 300 g Beurre 250 g</p> <p><u>Dorure</u> Œuf entier 50g</p>	<p><u>RÉALISER</u> : la pâte à brioche</p> <p><u>POINTER</u> : à température ambiante</p> <p><u>ROMPRE</u> : la pâte</p> <p><u>RÉSERVER</u> : au froid (positif ou négatif)</p> <p><u>DÉTAILLER</u></p> <p><u>FAÇONNER</u> : la tresse, la brioche Nanterre, les 6 petites brioches têtes</p> <p><u>APPRÊTER</u> : à l'étuve</p> <p><u>DORER, CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> : sur grille</p>

Croquis brioches



3 brins de 140 g



300 g



8X50 g