
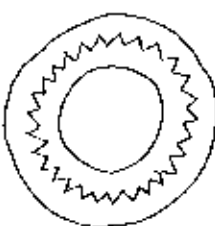
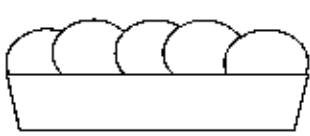


Session 2011	Code : 500 22136	Page 6 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES	Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N°3	

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiserie (pâte levée)

- 8 brioches parisiennes individuelles, 1 brioche Nanterre 5 personnes, 1 couronne avec le reste de pâte

Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<p><u>Pâte à brioche :</u> Farine 400 g Sel 8 g Sucre 40 g Œuf entier 240g Levure biologique 16 g Beurre 200g</p>		<p><u>REALISER</u> : la pâte à brioche (pétrissage mécanique) <u>POINTER</u> : <u>ROMPRE</u> : la pâte <u>RÉSERVER</u> : au froid (positif ou négatif) <u>DÉTAILLER</u> <u>FAÇONNER, MOULER</u> <u>APPRÊTER</u> à l'étuve <u>DORER</u> <u>COUPER</u> : aux ciseaux <u>CUIRE</u> : <u>RESERVER</u> : sur grille</p>

<p>Croquis : Brioche parisienne individuel</p> 	<p>Brioche couronne</p> 	<p>Brioche Nanterre</p> 
--	---	---