

EXAMEN : CAP
SPECIALITE : PATISSIER
Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES

Durée : 7 heures
Coefficient : 11
SUJET N°5

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiserie (pâte levée feuilletée)

10 brioches à tête et 10 brioches longues

Recettes (à litre indicatif)

Progression :

Pâte à brioche :

Farine de gruau	500 g
Sel	10 g
Sucre	50 g
Levure biologique	20 g
Œuf entier	300 g
Beurre	250 g

Dorure :

Œuf entier	50 g
------------	------

REALISER : la pâte (pétrissage mécanique)

POINTER : à température ambiante

RETOMBER : la pâte

RESERVER : au froid (positif ou négatif)

DETAILLER : 2 portions de 500 g, façonner en boudin et diviser chaque boudin de pâte en 8

FACONNER : 8 brioches à tête et 8 brioches longues

APPRETER : à l'étuve

DORER

CUIRE :

RESERVER : sur grille

Croquis : Brioche à tête



Croquis : Brioche longue

