


| | | |
|--|-----------------|---|
| Session 2013 | Code : 50022136 | Page : 6 / 7 |
| EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES | | Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 2 |

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiserie (pâte levée)

10 brioches à tête et 10 brioches longues

| Exemple de recettes (à titre indicatif) | | Progression : |
|--|-------|---|
| Pâte Brioche | | <u>REALISER</u> : le pétrissage mécanique |
| Farine T 55 | 250 g | <u>POINTER</u> : à température ambiante |
| Farine de gruau | 250 g | <u>RABATTRE</u> : la pâte |
| Sel | 10 g | <u>RESERVER</u> : au froid (positif ou négatif) |
| Sucre | 75 g | <u>DETAILLER</u> : 20 boules |
| Levure biologique | 20 g | |
| Œuf entier | 300 g | <u>FACONNER</u> : |
| Beurre | 250 g | <u>DORER</u> : |
| Dorure | | |
| Œuf entier | 50 g | <u>APPRETER</u> : à l'étuve |
| Décor | | <u>DORER, COUPER, SUCRER, CUIRE</u> : |
| Sucre en grains | 100 g | <u>RESERVER</u> : sur grille |
| Croquis | |  <p>Brioche à tête brioche longue sucrée</p> |