

PILOTAGE NATIONAL	Session 2010	Code : 500-221 36	Page : 6 / 7
EXAMEN : CAP SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 05

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiserie (pâte levée feuilletée)

16 à 18 croissants	
Recettes (à titre indicatif)	Progression
<u>Détrempe :</u> Farine de force Sel Sucre Levure biologique Eau Poudre de lait Beurre <u>Tourage :</u> Matière grasse de tourage	500 g 10 g 50 g 20 g 300 g 30 g 50 g 300 g
	<u>REALISER</u> : la détrempe (pétrissage mécanique). <u>POINTER</u> : à température ambiante. <u>RESERVER</u> : au froid (positif). <u>BEURRER, TOURER</u> . <u>ABAISSER</u> : au rouleau ou au laminoir. <u>DETAILLER</u> : 16 à 18 croissants. <u>FACONNER</u> . <u>APPRETER</u> : à l'étuve. <u>DORER, CUIRE</u> . <u>RESERVER</u> : sur grille.