

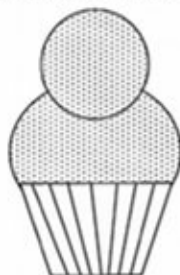
Session 2016	Code : 500 22136	Page 7 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET 8	Durée : 7 heures Coefficient : 11

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Pâte à brioche**

10 brioches à tête et 10 brioches longues

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte à brioche</u> Farine de gruau 500 g Sel 10 g Sucre 50 g Levure biologique 25 g Œuf entier 300 g Beurre 250 g</p> <p><u>Dorure</u> Œuf entier 30 g</p>		<p><u>RÉALISER</u> : la pâte (pétrissage mécanique)</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>FACONNER</u> : 8 brioches à tête et 8 brioches longues</p> <p><u>APPRETER</u> : à l'étuve</p> <p><u>DORER</u></p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> : sur grille</p>

Croquis : Brioche à tête



Croquis : Brioche longue

