

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

16 pains aux raisins et au chocolat

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p>Détrempe</p> <p>Farine de gruau 250 g Farine T55 250 g Sel 10 g Sucre 60 g Poudre de lait 12 g Levure biologique 20 g Beurre 50 g Eau 260 g</p> <p>Tourage</p> <p>Matière grasse de tourage 250 g</p> <p>Garniture</p> <p>Crème pâtissière chocolat (à prélever sur recette éclairs) 400 g Raisins secs blonds 150 g</p> <p>Dorure</p> <p>Œuf 100 g</p>	<p>PÉTRIR la détrempe</p> <p>POINTER</p> <p>ROMPRE la pâte</p> <p>RÉSERVER au froid</p> <p>BEURRER</p> <p>TOURER</p> <p>ABAISSER</p> <p>GARNIR de crème pâtissière au chocolat et parsemer de raisins</p> <p>ROULER l'abaisse</p> <p>DÉTAILLER 16 pains aux raisins</p> <p>APPRÊTER</p> <p>DORER</p> <p>CUIRE</p> <p>RÉSERVER sur grille</p>



- Raisins
- Crème pâtissière au chocolat
- Pâte levée feuilletée

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 6 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 23

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 1,1