
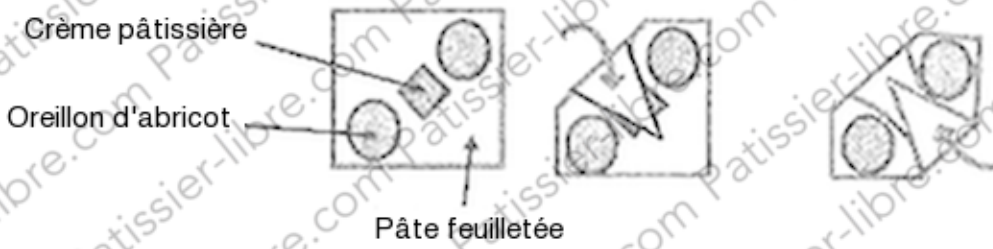


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

8 croissants et 8 oranais (losanges abricots)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p>Détrempe</p> <p>Farine de gruau 250 g Farine T55 250 g Sel 10 g Sucre 60 g Levure 20 g Beurre 50 g Eau 260 g Poudre de lait 12 g</p> <p>Matière grasse de tourage 250 g</p> <p>Garniture</p> <p>Oreillon abricots au sirop 16 pièces Crème pâtissière 400 g</p> <p>Finition</p> <p>Oeuf (dorure) 100 g Nappage blond 100 g Sucre Codineige 50 g</p>	<p>RÉALISER la détrempe</p> <p>POINTER</p> <p>ROMPRE</p> <p>RÉSERVER la détrempe au froid</p> <p>BEURRER la détrempe</p> <p>TOURER</p> <p>ABAISSER</p> <p>DÉTAILLER 8 croissants et 8 carrés pour les oranais</p> <p>GARNIR les carrés de crème pâtissière en diagonale et 2 oreillons d'abricots pour les bords</p> <p>PLIER les bords pour enrober la crème</p> <p>APPRÊTER</p> <p>DORER</p> <p>CUIRE</p> <p>RÉSERVER sur grille les croissants</p> <p>ABRICOTER les oranais et saupoudrer au milieu du sucre codineige</p>
<p>CROISSANT</p> 	<p>ORANAIS</p> 

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 6 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 28

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11