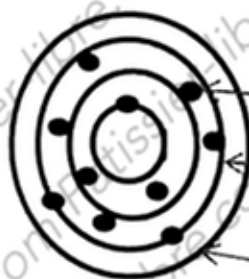


## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

### 16 pains pistache chocolat

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><b>Détrempe</b></p> <p>Farine T55 250 g            Farine de gruau 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><b>Tourage</b></p> <p>Matière grasse de tourage 250 g</p> <p><b>Garniture</b></p> <p>Crème pâtissière (réservée) 400 g            Drops au chocolat 200 g            Pâte de pistaches 25 g</p> <p><b>Dorure</b></p> <p>Œuf 100 g</p>		<p><b>PÉTRIR</b> la détrempe</p> <p><b>POINTER</b></p> <p><b>ROMPRE</b> la pâte</p> <p><b>RÉSERVER</b> au froid</p> <p><b>BEURRER</b></p> <p><b>TOURER</b></p> <p><b>ABAISSER</b></p> <p><b>AROMATISER</b> la crème pâtissière à la pistache</p> <p><b>GARNIR</b> de crème pâtissière pistaches et parsemer de drops au chocolat</p> <p><b>ROULER</b> l'abaisse</p> <p><b>DÉTAILLER</b> 16 portions</p> <p><b>APPRÊTER</b></p> <p><b>DORER</b></p> <p><b>CUIRE</b></p> <p><b>RÉSERVER</b> sur grille</p>



Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 6 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N°15

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11