

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

8 pains au chocolat et 8 pains aux raisins

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p>Détrempe Farine T55 250 g Farine de gruau 250 g Sel 10 g Sucre 60 g Levure biologique 20 g Poudre de lait 12 g Eau 260 g Beurre 50 g</p> <p>Tourage Matière grasse de tourage 250 g</p> <p>Dorer Œuf 100 g</p> <p>Garniture Bâton chocolat 16 pièces Crème pâtissière réservée 350 g Raisins secs 250 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>DÉTAILLER 8 pains au chocolat</p> <p>RÉSERVER l'autre moitié pour les pains aux raisins</p> <p>ÉTALER la crème pâtissière sur l'abaisse de pâte</p> <p>DISPOSER les raisins sur la crème</p> <p>FAÇONNER les pains au chocolat et les pains aux raisins</p> <p>APPRÊTER</p> <p>DORER</p> <p>CUIRE</p> <p>RÉSERVER sur grille</p>



Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 6 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N°16

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11