

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

16 pains chocolat / orange

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p>Détrempe 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 Matière grasse de tourage 250 g</p> <p>Garniture Crème pâtissière chocolat (fournie par le centre) 400 g Orangettes confites en cubes 120 g</p> <p>Dorure 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>ABAISSE</p> <p>GARNIR de crème pâtissière chocolat et parsemer les orangettes confites coupées en cubes</p> <p>ROULER l'abaisse</p> <p>DÉTAILLER 16 portions</p> <p>APPRÊTER</p> <p>DORER</p> <p>CUIRE</p> <p>RÉSERVER sur grille</p>



Orangettes confites en cubes

Crème pâtissière chocolat

Pâte levée feuilletée

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 6 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N°18

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11