


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

16 croissants	
Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b><u>Détrempe</u></b>            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><b><u>Tourage</u></b>            Matière grasse de tourage 250 g</p> <p><b><u>Dorure</u></b>            Œuf entier 100 g</p>	<p><b><u>PÉTRIR</u></b> la détrempe</p> <p><b><u>POINTER</u></b></p> <p><b><u>ROMPRE</u></b> la pâte</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> au froid</p> <p><b><u>BEURRER</u></b></p> <p><b><u>TOURER</u></b></p> <p><b><u>ABAISSE</u></b></p> <p><b><u>DÉTAILLER</u></b> 16 croissants</p> <p><b><u>FAÇONNER</u></b></p> <p><b><u>APPRÊTER</u></b></p> <p><b><u>DORER</u></b></p> <p><b><u>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> sur grille</p>
	

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 6 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N°19

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11