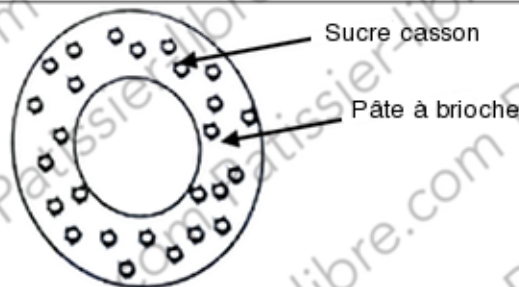
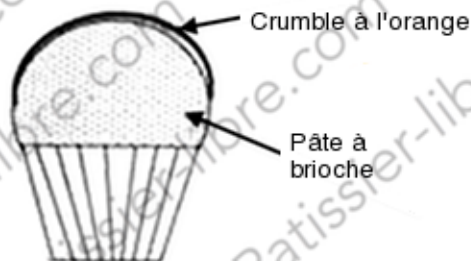


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE

8 brioches individuelles à l'orange et 2 couronnes de 300 g

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte à brioche</u> Farine de gruau 500 g Sel 10 g Sucre semoule 60 g Levure biologique 20 g Œuf 300 g Beurre 250 g Zestes d'orange 2 pièces</p> <p><u>Dorure</u> Œuf 100 g Sucre casson 100 g</p> <p><u>Crumble</u> Beurre 80 g Sucre roux 80 g Farine 80 g Zestes d'orange 1 pièce</p>	<p><u>RÉALISER</u> la pâte</p> <p><u>PARFUMER</u> avec les zestes d'oranges</p> <p><u>POINTER</u></p> <p><u>RÉALISER</u> le crumble à l'orange</p> <p><u>ROMPRE</u> la pâte</p> <p><u>RÉSERVER</u> au froid</p> <p><u>DÉTAILLER</u> 2 portions de 300 g de pâte pour les couronnes et 400 g de pâte à diviser en 8 parts</p> <p><u>FAÇONNER</u> 8 brioches individuelles (boule) dans des moules à brioche cannelés et 2 couronnes</p> <p><u>APPRÊTER</u></p> <p><u>APPLIQUER</u> un disque de crumble à l'orange sur chaque boule de brioche individuelle</p> <p><u>DORER ET TAILLER</u> les couronnes, parsemer de sucre casson</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> sur grille</p>



Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 6 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N°3

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11