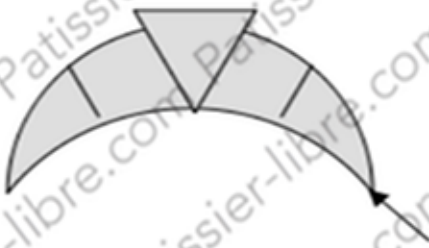


## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

16 croissants		
Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><b>Détrempe</b> Farine T55 250 g Farine de gruau 250 g Sel 10 g Sucre 60 g Beurre 50 g Levure biologique 20 g Eau 130 g Lait 130 g</p> <p><b>Tourage</b> Margarine de tourage 300 g</p> <p><b>Dorure</b> Œuf 100 g</p>		<p><b>RÉALISER</b> la détrempe (pétrissage mécanique)</p> <p><b>POINTER</b> à température ambiante</p> <p><b>RETOMBER</b> la pâte</p> <p><b>RÉSERVER</b> au froid (positif ou négatif)</p> <p><b>BEURRER</b></p> <p><b>TOURER</b></p> <p><b>ABAISSE</b>r au rouleau ou au laminoin</p> <p><b>DÉTAILLER</b> 16 croissants</p> <p><b>FAÇONNER</b></p> <p><b>APPRÊTER</b> à l'étuve</p> <p><b>DORER</b></p> <p><b>CUIRE</b></p> <p><b>RÉSERVER</b> sur grille</p>
		Pâte levée feuilletée

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 6 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N°38

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11