

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

16 croissants au citron	
Recette (à titre indicatif)	Progression
<p>Détrempe</p> <p>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</p> <p>Matière grasse de tourage 250 g</p> <p>Garniture</p> <p>Pâte d'amandes à 50% 300 g Zestes de citron jaune 1 pièce</p> <p>Dorure</p> <p>Œuf 100 g</p>	<p>RÉALISER la détrempe (pétrissage mécanique)</p> <p>POINTER</p> <p>RETOMBER la pâte</p> <p>RÉSERVER au froid</p> <p>BEURRER, TOURER</p> <p>ABAISSER</p> <p>GARNITURE Mélanger la pâte d'amandes et les zestes de citron jaune. Peser 16 morceaux de 18 g, allonger en boudins de 7 cm</p> <p>DÉTAILLER 16 croissants, disposer un boudin de pâte d'amandes citron</p> <p>FAÇONNER sans allonger (croissant droit, court et dodu)</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°4

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11