


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

| 16 pains pistache chocolat | | |
|---|--|---|
| Recette (à titre indicatif) | | Progression |
| <p>Détrempe</p> <p>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</p> <p>Matière grasse de tourage 250 g</p> <p>Garniture</p> <p>Crème pâtissière (réservée) 400 g Drops au chocolat 200 g Pâte de pistaches 25 g</p> <p>Dorure</p> <p>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>ABAISSER</p> <p>AROMATISER la crème pâtissière à la pistache</p> <p>GARNIR de crème pâtissière pistaches et parsemer de drops au chocolat (réservée des glands au Grand-Marnier)</p> <p>ROULER</p> <p>DÉTAILLER 16 portions</p> <p>APPRÊTER</p> <p>DORER</p> <p>CUIRE</p> <p>RÉSERVER sur grille</p> |
|  | | <p>Drops au chocolat</p> <p>Crème pâtissière pistache</p> <p>Pâte levée feuilletée</p> |

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 6 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 10

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11