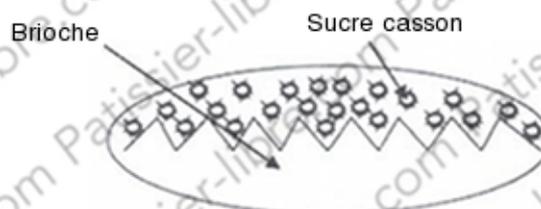
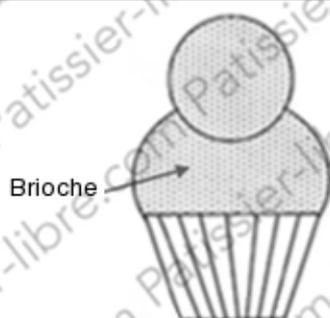


## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE

### 8 brioches têtes et 8 brioches longues (forme navette)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b><u>Pâte à brioche</u></b>            Farine 500 g            Sel 10 g            Sucre 60 g            Levure biologique 20 g            Œuf entier 200 g            Eau 100 g            Poudre de lait 12 g            Beurre 250 g</p> <p><b><u>Finition</u></b>            Sucre grain ou casson 100 g</p> <p><b><u>Dorure</u></b>            Œuf 50 g</p>	<p><b><u>RÉALISER</u></b> la pâte à brioche (pétrissage mécanique)</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 (positif ou négatif)</p> <p><b><u>DÉTAILLER</u></b></p> <p><b><u>FAÇONNER</u></b> 8 brioches à tête et 8 brioches longues</p> <p><b><u>APPRÊTER</u></b> à l'étuve</p> <p><b><u>DORER. 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°37

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11