

Session 2015	Code : 50022136	Page : 6 / 7
Examen : CAP Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries <b>SUJET 1</b>		Coefficient : 11

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
Viennoiserie (pâte levée feuilletée)**

**16 pains au lait**

Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<u>Pâte à pain au lait :</u> Farine de Gruau 500 g Poudre de lait 40 g Sel 10 g Sucre 50 g Levure biologique 20 g Œuf entier 100 g Beurre 100 g Eau 200 g  <u>Dorure :</u> Œuf entier 50 g  <u>Garniture :</u> Sucre grains (casson) 150 g		<u>REALISER</u> : la pâte à pain au lait (pétrissage mécanique)  <u>POINTER</u> : à température ambiante  <u>RETOMBER</u> : la pâte  <u>RESERVER</u> : au froid (positif ou négatif)  <u>DETAILLER</u> : 16 pièces  <u>FACONNER</u> : en forme de navettes  <u>APPRETER</u> : à l'étuve  <u>DORER</u> , couper aux ciseaux  <u>PARSEMER</u> : de sucre en grains (casson)  <u>CUIRE</u> :  <u>RESERVER</u> : sur grille

