

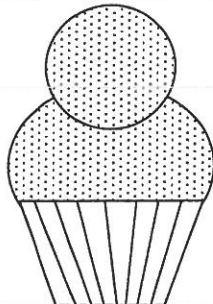
Session 2015	Code : 50022136	Page : 6 / 7
Examen : CAP Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11
<u>SUJET 2</u>		

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiserie (pâte levée)

10 brioches à tête et 10 brioches longues

Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<p><u>Pâte à brioche :</u> Farine de gruau 500 g Sel 10 g Sucre 50 g Levure biologique 20 g Œuf entier 300 g Beurre 250 g</p> <p><u>Dorure :</u> Œuf entier 50 g</p>		<p><u>REALISER :</u> la pâte (pétrissage mécanique)</p> <p><u>POINTER :</u> à température ambiante</p> <p><u>RETOMBER :</u> la pâte</p> <p><u>RESERVER :</u> au froid (positif ou négatif)</p> <p><u>DETAILLER :</u> 2 portions de 500 g, façonner en boudin et diviser chaque boudin de pâte en 10</p> <p><u>FACONNER :</u> 10 brioches à tête et 10 brioches longues</p> <p><u>APPRETER :</u> à l'étuve</p> <p><u>DORER</u></p> <p><u>CUIRE :</u></p> <p><u>RESERVER :</u> sur grille</p>

Croquis : Brioche à tête



Croquis : Brioches longues

