

| | | |
|--|-------------------|------------------|
| Session 2015 | Code : 500 221 36 | Page : 6 / 7 |
| Examen : CAP Pâtissier | SUJET 3 | Durée : 7 heures |
| Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries | | Coefficient : 11 |

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

16 pains au chocolat

| Recette (à titre indicatif) | | Progression |
|---|--|---|
| <u>Détrempe :</u> Farine T 45 500 g Sel 10 g Sucre 50 g Beurre 50 g Levure biologique 20 g Eau 130 g Lait 130 g | | <u>REALISER</u> : la détrempe (pétrissage mécanique) <u>POINTER</u> : à température ambiante <u>RETOMBER</u> : la pâte <u>RESERVER</u> : au froid (positif ou négatif) |
| <u>Tourage :</u> Beurre de tourage 300 g | | <u>BEURRER, TOURER</u> |
| <u>Garniture :</u> Bâton chocolat 32 pièces | | <u>ABAISSER</u> : au rouleau ou au laminoir <u>DETAILLER</u> : 16 pains au chocolat |
| <u>Dorure :</u> Œuf 1 P | | <u>FAÇONNER</u> <u>APPRETER</u> : à l'étuve <u>DORER, CUIRE</u> <u>RESERVER</u> : sur grille |

