

| | | |
|--|-----------------|------------------|
| Session 2015 | Code : 50022136 | Page : 6 / 7 |
| Examen : CAP Pâtissier | | Durée : 7 heures |
| Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries | | Coefficient : 11 |
| <u>SUJET 4</u> | | |

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

16 croissants

| Recette (à titre indicatif) | Progression |
|---|---|
| <p><u>Détrempe</u> :</p> <p>Farine T55 250 g Farine de Gruau 250 g Sel 10 g Sucre 50 g Beurre 50 g Levure biologique 20 g Eau 250 g Poudre de lait 25 g</p> <p><u>Tourage</u> :</p> <p>Margarine croissant 250 g</p> | <p><u>REALISER</u> : la détrempe (pétrissage mécanique)</p> <p><u>POINTER</u> : à température ambiante</p> <p><u>ROMPRE</u> : la pâte</p> <p><u>RESERVER</u> : au froid (positif ou négatif)</p> <p><u>BEURRER, TOURER</u> :</p> <p><u>ABAISSER</u> : au rouleau ou au laminoir</p> <p><u>DETAILLER</u> : 16 croissants</p> <p><u>FAÇONNER</u></p> <p><u>APPRETER</u> : à l'étuve</p> <p><u>DORER, CUIRE</u></p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p> |

Croquis

