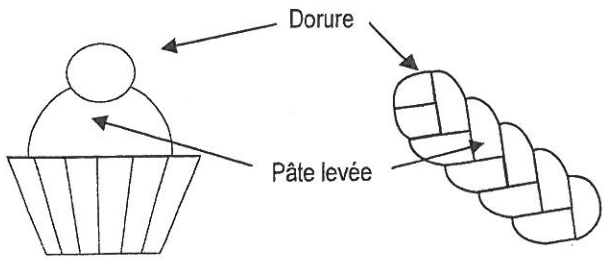


Session 2015	Code : 50022136	Page : 6 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 5	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiseries (pâte levée)**

2 tresses de 300 g et 8 brioches à tête individuelles

Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<p><u>Pâte à brioche :</u></p> <p>Farine de gruau 500 g Sel 10 g Sucre 50 g Levure biologique 20 g Œuf entier 250 g Eau Q.S Beurre 250 g</p>		<p><u>REALISER :</u> la pâte (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>DETAILLER :</u> les 2 tresses à 300 g et les 8 petites brioches à tête à 50 g</p> <p><u>FACONNER ET DORER</u></p> <p><u>APPRETER :</u> à l'étuve</p> <p><u>DORER, CUIRE :</u></p> <p><u>RESERVER :</u> sur grille</p>
Croquis		

www.juliemyrtille.com

Julie Myrtille