

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

16 croissants		
Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Détrempe</u> 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 12 g</p> <p><u>Tourage</u> Matière grasse de tourage 300 g</p> <p><u>Dorure</u> Œuf 100 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> la détrempe (pétrissage mécanique)</p> <p><u>POINTER</u></p> <p><u>ROMPRE</u> la pâte</p> <p><u>RÉSERVER</u> au froid</p> <p><u>BEURRER</u></p> <p><u>TOURER</u></p> <p><u>ABAISSER</u></p> <p><u>DÉTAILLER</u> 16 croissants</p> <p><u>FAÇONNER</u></p> <p><u>APPRÊTER</u> à l'étuve</p> <p><u>DORER</u></p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> sur grille</p>	
 <p style="text-align: right; margin-right: 100px;">Pâte levée feuilletée</p>		

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 6 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N°11

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11