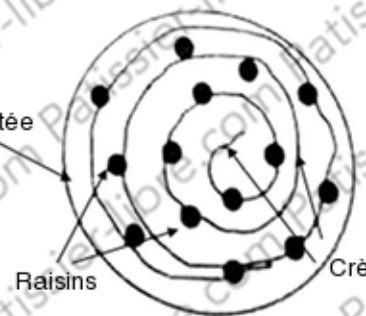


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

16 pains aux raisins	
Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Détrempe</u> Farine T55 250 g Farine de gruau 250 g Sel 10 g Sucre 60 g Levure biologique 20 g Poudre de lait 12 g Eau 260 g Beurre 50 g</p> <p><u>Tourage</u> MG de tourage 250 g</p> <p><u>Garniture</u> <u>crème pâtissière</u> Lait 250 g Jaune d'œuf 80 g Sucre semoule 50 g Poudre à crème 20 g Rhum 10 g</p> <p>Raisins secs blonds 150 g</p> <p><u>Dorure</u> Œuf 100 g</p>	<p><u>PÉTRIR</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>ABAISSE</u></p> <p><u>GARNIR</u> de crème pâtissière et parsemer de raisins</p> <p><u>ROULER</u></p> <p><u>DÉTAILLER</u> 16 pains aux raisins</p> <p><u>APPRÊTER</u></p> <p><u>DORER</u></p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> sur grille</p>
 <p style="text-align: center;">Pâte levée feuilletée</p> <p style="text-align: center;">Raisins</p> <p style="text-align: center;">Crème pâtissière</p>	

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 6 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N°12

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11