

**B.E.P. Alimentation option boulanger
et double candidature**

Code 510-22104

(C.A.P. Boulanger)

Code 500-22111

EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Durée : 7 h 00 Coefficients : CAP 10 BEP 6

Sujet n° 1

→ Pains spéciaux et viennoiseries – Tirage au sort

TIRAGE AU SORT

SUJET N° 1

• Pains spéciaux : Pain de mie

	Pains de mie ronds pesés à	
	Pains de mie carrés fermés pesés à	
	Pains de mie carrés ouverts pesés à ...	

Recette :

750 g	farine de gruau
750 g	farine ordinaire
800 g	eau
45 g	sucre
30 g	poudre de lait
10 g	malt
80 g	matière grasse
30 g	sel
	levure

La dose de levure et les temps de fermentation sont laissés à l'appréciation du candidat.

• Viennoiseries : 18 pains aux raisins + 18 pains au chocolat
(en pâte levée feuilletée)

Recette :

500 g	farine ordinaire
500 g	farine de gruau
600 g	eau
100 g	sucre
50 g	poudre de lait
20 g	sel
10 g	malt
	matière grasse
	levure

Les doses de levure et de matière grasse, ainsi que les temps de fermentation, sont laissés à l'appréciation du candidat.

Le tourage doit se faire sur 2 pâtons.

LA CREME PATISSIÈRE nécessaire à la réalisation des pains aux raisins est à fabriquer par le candidat avec la recette suivante :

250 g	d'eau
25 g	de poudre de lait
50 g	de sucre
25 g	de poudre à flan
2	œufs

Sujet interacadémique	Examens : CAP / BEP	Session 2000	Sujet n° 1
Spécialités : CAP Boulanger BEP Alimentation option Boulanger		Epreuve EP1 : PRATIQUE - TIRAGE AU SORT Pains spéciaux et viennoiseries	
Temps alloué : 7 h 00	Coefficients : CAP : 10 BEP : 6	Document 1/1 POUR LE CANDIDAT	