

**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° 2

→ Pains spéciaux et viennoiseries – Tirage au sort

TIRAGE AU SORT

SUJET N° 2

- Pains spéciaux : 6 pains de sons (pesés à 400 g).

Recette :

1 kg	farine de gruau
250 g	sons fins
850 g	eau
30 g	sel
20 g	poudre de lait
250 g	pâte fermentée
	levure

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

- Viennoiseries : 18 pains aux raisins + 16 croissants
(en pâte levée feuilletée)

Recette :

500 g	farine ordinaire
500 g	farine de gruau
600 g	eau
100 g	sucré
20 g	sel
50 g	poudre de lait
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° 2
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	