

**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° 4

→ Pains spéciaux et viennoiseries – Tirage au sort

TIRAGE AU SORT

SUJET N° 4

- Pains spéciaux : 6 pains complets (pesés à 400 g)

Recette :

1,4 kg farine complète
980 g eau
30 g sel
30 g poudre de lait
levure

Les doses 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 de gruau
500 g farine ordinaire
600 g eau
100 g sucre
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° 4
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	