

**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° 5

→ Pains spéciaux et viennoiseries – Tirage au sort

TIRAGE AU SORT

SUJET N° 5

- Pains spéciaux : 10 baguettes de Campagne (pesées à 300 g)

Recette :

1,3 kg	farine ordinaire
130 g	farine de seigle
650 g	pâte fermentée
25 g	sel
900 g	eau
	levure

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

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

Recette :

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

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° 5
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	