

**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 sucre  
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	