

## 1) LES MATIERES PREMIERES DE BASE

1.1 Donnez la définition de la "**farine sans autre qualificatif**".

*La farine sans autre qualificatif désigne exclusivement le produit de la mouture de l'amande du grain de blé nettoyé et industriellement pur.*

/5

1.2 Qu'est-ce que le **taux d'extraction** d'une farine ?

*Le taux d'extraction d'une farine c'est la quantité de farine obtenue par la mouture de 100 kg de blé.*

/2

1.3 Dans le tableau ci-dessous, indiquez pour chacun des deux types de farine, le **pourcentage de matières minérales** :

/3

Farine	% de matières minérales
TYPE 55	0,50 à 0,60%
TYPE 150	Supérieur à 1,40%

## 2) LES PRODUITS CORRECTEURS EN BOULANGERIE

2.1 Citez **3 produits correcteurs** autorisés pour la fabrication du **pain de tradition française**.

*Les adjuvants : farine de fèves, farine de soja, farine de blé malté, gluten.*

*Les auxiliaires technologiques : les amylases fongiques.*

/6

2.2 Citez **quatre avantages** apportés par le **E 300**.

- Renforce le réseau glutineux
- Améliore la tolérance des pâtes
- Augmente la force des pâtes
- Augmente le volume des pains

/4

## 3) LES MATIERES PREMIERES – PRODUITS ANNEXES

### La brioche

3.1 Donnez, dans la composition ci-dessous, les **éléments constitutifs manquants** :

/4

Farine de gruau	Sucre
Levure	Œufs
Sel	Beurre

3.2 Pour chaque élément constitutif manquant, citez **deux de leurs rôles**.

**ŒUF :**

- Il améliore la qualité et le goût
- Obtention d'une mie jaune

/3

**BEURRE :**

- Il donne un arôme particulier
- Il retarde le rassissement
- Il apporte plus de souplesse sur les pâtes

/3

Sujet interacadémique	Examens : BEP / CAP	Session 2000	Corrigé
Spécialités : BEP Alimentation option Boulanger CAP Boulanger		Epreuve : Technologie professionnelle BEP EP2 CAP EP2	
Temps alloué : 1 h 00	Coefficient CAP : 3 Note BEP : 8/20		Document : 1 / 2

#### 4) LES TECHNIQUES DE PANIFICATION

4.1 Citez **trois éléments** pouvant faire **varier le taux d'hydratation**.

- La valeur boulangère de la farine (quantité et qualité du gluten)
- Le taux d'extraction de la farine
- La nature des pains à fabriquer
- L'état hygrométrique de l'air ambiant

/6

4.2 Expliquez le **déroulement d'un pétrissage sur autolyse**.

- Frassage de l'eau et de la farine en 1<sup>ère</sup> vitesse
- Arrêt du pétrin pendant 20 à 45 mn
- Incorporation de la levure, du sel, de la pâte fermentée etc. remise en marche du pétrin pour effectuer le pétrissage (amélioré)

/4

#### 5) LES PRODUITS DE LA BOULANGERIE

5.1 Citez **deux farines**, autres que la farine de blé et la farine de seigle.

- Farine de soja
- Farine de sarrasin

/4

5.2 Indiquez les **différences d'incorporation de la matière grasse** dans les pâtes levées et levées feuilletées.

- Pâtes levées : incorporation au pétrissage
- Pâtes levées feuilletées : incorporation au tournage
- Alvéolage de la mie différente

/6

#### 6) LE MATERIEL DE BOULANGERIE

6.1 Citez **quatre appareils producteurs de froid** utilisés en boulangerie.

- Le refroidisseur d'eau
- Le tour réfrigéré
- La chambre de fermentation contrôlée
- Le congélateur

/8

6.2 Citez **deux types de four à vapeur** que l'on peut trouver en boulangerie.

- Four à vapeur à tubes perkins
- Four à vapeur à tubes annulaires

/2

10 points par partie, soit un total **pour le CAP de : 60 points**

**pour le BEP de : note CAP x 2, soit 40/100**

3

Sujet interacadémique	Examens : BEP / CAP	Session 2000	Corrigé
Spécialités : BEP Alimentation option Boulanger CAP Boulanger		Epreuve : Technologie professionnelle BEP EP2 CAP EP2	
Temps alloué : 1 h 00	Coefficient CAP : 3 Note BEP : 8/20		Document : 2 / 2