

1 – MATIERES PREMIERES : LA LEVURE

1.1 : Citer deux sortes de levure

(10 points)

1 point par bonne réponse (2 points)

- Levure fraîche
- Levure sèche ou déshydratée

1.2 : Donner les températures correspondant à ces paramètres

1 point par bonne réponse (4 points)

PARAMETRES
Fermentation bloquée
Mort des levures
Pousse lente
Fermentation active

TEMPERATURES
Inférieure à 0 ° C
Plus de 50 ° C
8 à 12 ° C
20 à 30 ° C

1.3 : Indiquez le dosage de levure pour chaque recette

1 point par bonne réponse (4 points)

RECETTES
Pain classique
Pain au levain
Brioche
Pâte levée feuilletée

% LEVURE / Kg farine
1.5 à 2 %
0.2 % maximum
3 à 5 %
3 à 4 %

2 – LES PRODUITS CORRECTEURS

(10 points)

2 points par additif

Correcteurs	Rôles
Farine de fèves	Plus de force Blanchiment des pâtes
Farine de soja	Plus de souplesse Blanchiment des pâtes
Acide ascorbique ou E 300	Plus de force
Produits maltés	Plus de fermentation Plus de souplesse, plus de coloration
Amylases fongiques	Plus de fermentation

3 – PRODUITS ANNEXES : LE LAIT

3.1 : De quel animal provient le lait ?

(10 points)

(1 point)

- de la vache

EXAMENS : BEP/CAP		SESSION 2002	CORRIGE
SPECIALITES : B.E.P. Alimentation, option " Boulanger "C.A.P. Boulanger		EPREUVE : EP2 : Technologie professionnelle	
TEMPS ALLOUE : 1 heure	Coef. C.A.P. 3 B.E.P. 8/20	DOCUMENT CANDIDAT 1/3	

3.2 : Rôles du lait en panification

1 point par bonne réponse (4 points)

- améliore la structure et la tenue de la pâte
- régule et favorise la fermentation
- améliore la cuisson
- améliore le goût

3.3 : Donner les ingrédients entrant dans la recette du "Pain au lait"

5 points pour une bonne recette (5 points)

- Farine de gruau ou farine de T 55
- Lait ou eau + poudre de lait
- Levure
- Sucre
- Sel
- Matières grasses
- Pâte fermentée (facultatif)
éventuellement : œufs, améliorants,....

4 - METHODE DE TRAVAIL

4.1 : Donner 2 critères d'évaluation d'une bonne cuisson :

(10 points)

(4 points)

2 points par bonne réponse

- 1) **visuel** : la couleur du produit.
- 2) **au toucher** : tapoter il doit résonner.
le temps de cuisson adapté aux produits

4.2 : Expliquer les transformations subies lors de la cuisson :

(6 points)

1 point par bonne réponse

Jusqu'à 55 ° C :

- La fermentation accélère à la mise au four ⇒ prise de volume.
- Elle s'arrête à 55° avec la mort des levures.

A partir de 55°C :

- A 55° les granules d'amidon éclatent et absorbent l'eau qui les entoure.
- Empesage ⇒ assèchement de la mie.

A partir de 70° C :

- La chaleur augmente sa ténacité.
- 70° ⇒ coagulation, rigidité de la mie.

5 - PRODUITS DE BOULANGERIE

(10 points)

2 points par bonne réponse

Pain de seigle : il contient 65 % minimum de farine de seigle.

Pain au seigle : il contient 10 % minimum de farine de seigle.

Pain de méteil : il contient 50 % de farine de seigle et 50 % de farine de blé.

Pain de gruau : il ne se fabrique qu'à partir de la farine de gruau.

Pain de campagne : aucune législation en vigueur pour ce pain.

EXAMENS : BEP/CAP		SESSION 2002	CORRIGE
SPECIALITES : B.E.P. Alimentation, option " Boulanger "C.A.P. Boulanger		EPREUVE : EP2 : Technologie professionnelle	
TEMPS ALLOUE : 1 heure	Coef. C.A.P. 3 B.E.P. 8/20	DOCUMENT CANDIDAT 2/3	

6 - LE MATÉRIEL

(10 points)

6.1 Avantages

(4 points)

- Permet d'éviter une partie de travail de nuit.
- Permet l'étalement des cuissons.
- Peut ralentir ou accélérer la fermentation.
- Peut le cas échéant servir de réfrigérateur.
- Permet une meilleure organisation du travail.

6.2

(6 points)

Pétrin spirale	Axe oblique
<p>Entraînement Mécanique</p> <p>Méthodes de travail conseillée : P.I. P.A.</p> <p>Avantages :</p> <p>Gain de temps et d'énergie.</p> <p>Il peut pétrir des petites quantités.</p> <p>Entraînement automatique de la cuve.</p> <p>Inconvénients :</p> <p>Echauffe vite les pâtes.</p> <p>Les pâtes tendres ont plus de mal à se décoller.</p> <p>Il est moins évident à découvrir.</p>	<p>Entraînement par la pâte / mécanique</p> <p>Méthodes conseillées : P.I ; P.A. ; P.V.L.</p> <p>Avantages :</p> <p>Permet tout type de travail.</p> <p>En grosses quantités les pâtes tendres se décollent très bien.</p> <p>N'échauffe pas les pâtes.</p> <p>Inconvénients :</p> <p>N'autorise pas les petites pétrissées.</p>

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

pour le BEP de : $\frac{\text{note CAP} \times 2}{3}$, soit 40/100

3

EXAMENS : BEP/CAP		SESSION 2002	CORRIGE
SPECIALITES : B.E.P. Alimentation, option " Boulanger "C.A.P. Boulanger		EPREUVE : EP2 : Technologie professionnelle	
TEMPS ALLOUE : 1 heure	Coef. C.A.P. 3 B.E.P. 8/20	DOCUMENT CANDIDAT 3/3	