

TECHNOLOGIE

QUESTION N°1

(5 points)

Les matières premières de base utilisées en boulangerie

1) Citer l'élément qui détermine la pureté d'une farine ou son type.

Indiquer l'analyse qui permet le dosage de cet élément. (2 points)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2) Préciser pour chacune des 3 catégories suivantes de farine, le type auquel elles appartiennent. (3 points)

a) Farine panifiable :

b) Farine bise :

c) Farine complète :

QUESTION N°2

(3 points)

Les additifs ou améliorants autorisés par la législation

Marquer d'une croix les actions qui correspondent à l'emploi en panification de l'acide ascorbique.

Renforcer le réseau glutineux	
Assouplir la pâte	
Augmenter la tolérance des pâtons au cours de l'apprêt	
Favoriser la colorisation de la croûte	
Retarder le rassissement des pains	
Augmenter la ténacité des pâtes	

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II				SESSION 2002
BEP ALIMENTATION		CAP BOULANGER		
EP2 – Technologie professionnelle				
<i>S U J E T</i>		Durée : 1 H	Coef. : 2	Page : 1/3

QUESTION N°3

(2 points)

Les matières utilisées pour les fabrications annexes

Citer deux procédés pour assurer la conservation des œufs.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

QUESTION N°4

(4 points)

Les données spécifiques de la panification et les méthodes de travail

1) Citer 2 enzymes qui interviennent au cours de la fermentation et donner leur action.

.....
.....
.....
.....

2) Après cuisson, les pains présentent une croûte fortement colorée avec une tendance rouge et une mie collante. Marquer d'une croix l'origine éventuelle de ces défauts.

Le pouvoir amylasique de la farine est élevé	
La pâte était trop froide	
La pâte était trop chaude	
La quantité de levure était trop élevée	
L'apport de pâte fermentée était important	
La pousse au cours de l'apprêt était excessive	
L'addition de malt était excessive ou inadaptée	
La température du four était trop basse	
La farine provient de blé germé	

QUESTION N°5

(3 points)

Fabriquer une fournée de 30 litres de pain sur poolish de 12 heures de fermentation. Indiquer en complétant le tableau ci-dessous les ingrédients que vous allez mettre en œuvre et leur quantité.

Ingrédients de base	Ingrédients pour la poolish de 12 heures de fermentation	Ingrédients mis en œuvre lors de la pétrissée finale
Farine : 50 kg		
Eau : 30 Litres		
Levure : 0, 600 kg		
Sel : 1, 050 kg		

QUESTION N°6

(3 points)

Les matériels utilisés et leur fonctionnement

Parmi les éléments de sécurité qui doivent équiper un batteur mélangeur, citer 3 éléments obligatoires de sécurité.

.....
.....
.....
.....