

1° MATIERES PREMIERES DE BASE

La mouture du grain de blé

1) Qu'est ce que la mouture ? (2 points)

C'est l'opération qui consiste à écraser le grain de blé, afin de transformer l'amande en farine tout en éliminant le plus possible les enveloppes.

2) Après chaque passage dans les broyeurs, le produit obtenu est dirigé vers un planschister, quel est son rôle ? (3 points)

Classer les produits selon leur grosseur :

- gros et fins sons
- semoules grosses, fines ou finots
- farine

3) Citez deux appareils utilisés pour la mouture (autres que broyeur et plansichter). (2 points)

- claqueur
- convertisseur

4) Que détermine le taux de cendres d'une farine ? (2 points)

- le type de farine
- le % en matières minérales

5) Citez deux farines autres que la farine de blé, utilisées en boulangerie. (1 point)

- seigle
- sarrasin
- riz
- ...

2° PRODUITS CORRECTEURS

1) Donnez le nom des produits correcteurs dont la définition vous est communiquée : (8 points)
(2 points par bonne réponse)

La farine de soja	Cet additif a les mêmes rôles que la farine de fève. Toutefois la plante à partir de laquelle elle est fabriquée assouplit plutôt la ténacité du gluten.
Les amylases	Ce sont des enzymes qui ajoutés à la farine dégradent l'amidon en sucres assimilables par la levure.
L'acide ascorbique	C'est le seul améliorant chimique autorisé pour la fabrication du pain classique.
Le malt	Il peut être commercialisé sous forme de sirop et de farine. Il aide à la coloration du produit ainsi qu'à sa fermentation.

2) Citez deux produits correcteurs qui ne sont pas autorisés dans la fabrication du pain de tradition française : (2 points)

- l'acide ascorbique
- la lécithine de soja

3° MATIERES ANNEXES

1) Donnez trois conséquences de l'emploi du sucre sur les pâtes et les produits finis : (6 points)

- Agit sur la couleur de la croûte
- Active la fermentation des pâtes
- Améliore le goût...

2) Indiquez, pour chaque produit, le type de sucre que vous allez utiliser : (4 points)

Produits	Type de sucre
Pâte à croissants	Sucre en poudre
Décoration des produits	Sucre en grains
Décoration des brioches suisses	Sucre glace
Pâte à brioches	Sucre semoule

4° METHODES DE TRAVAIL

1) Indiquez trois rôles de la coupe du pain : (6 points)

- Elle provoque des points de faiblesses ou cheminées sur la surface du pâton afin de permettre au CO₂ d'exercer sa puissance vers ces points.
- Elle crée un nouveau volume profitable au pâton tout entier.
- Elle facilite la cuisson en aidant l'évaporation.
- Elle donne une présentation et une régularité qui rend le pain agréable à la vue.

2) Quels peuvent être les résultats d'un excès de buée au niveau du pain ? (2 points)

- Le pain sera moins développé.
- Les grignes risquent de se coller et de ne pas cracher.

3) Quels peuvent être les conséquences d'un four insuffisamment chaud au niveau du pain ?

(2 points)

- Pain plat.
- Manque de couleur.
- Coupe déchirée.

5° PRODUITS DE BOULANGERIE

1) Vous êtes chargé dans votre entreprise de la fabrication de la pâte à brioche. Précisez les matières premières nécessaires à cette fabrication et leur quantité.

(7 points)

<i>Ingrédients</i>	<i>Quantités</i>
Farine type 45	1 kg
Sel	20 à 25 g
Sucre	100 à 150 g
Levure	30 à 40 g
Oeufs	12
Beurre	500 g

2) Vous pourrez présenter vos brioches sous diverses formes. Citez en trois :

(3 points)

- La brioche à tête.
- La brioche Nanterre.
- La brioche Suisse.
- La couronne.
- ...

6° MATERIELS

Un nouveau stagiaire arrive dans l'entreprise. Vous allez répondre à ses interrogations.

1) Expliquez la différence de travail entre une diviseuse hydraulique et une peseuse volumétrique.

(4 points)

La diviseuse hydraulique a pour tâche de découper en parties égales un poids de pâte donné. Elle travaille en deux temps :

1° placer le pâton sur le plateau, refermer le couvercle ; la pâte est égalisée sur toute la surface du plateau.

2° en manipulant un levier qui lève ou abaisse le vérin, la pâte se trouvera découpée en pâtons égaux.

La peseuse volumétrique est composée d'une cuve pouvant recevoir une grande quantité de pâte et d'un système de piston aspirant la pâte. La pâte occupe un volume plus ou moins important selon le poids désiré du pâton ; les morceaux de pâte sont détaillés par un couteau.

2) Indiquez les trois fonctions qu'assure la chambre à pouce contrôlée :

(6 points)

- Production de chaleur.
- Production de froid.
- Régulation de l'hygrométrie.