

## TECHNOLOGIE

### 1°) Matières premières de base utilisées en boulangerie : (3 points)

Compléter le tableau ci-dessous par les pourcentages correspondants :  
Composition d'une farine type 55

**Moins de 16 % / 1,2 à 1,4 % / 0,5 à 0,6 % / 8 à 12 % / 65 à 72 %**

Amidon	.....
Eau	.....
Gluten	.....
Matières Grasses	.....
Sucre	.....
Matières minérales	.....

### 2) Les additifs ou améliorants : (3 points)

Citer l'additif ou améliorant le plus apte à corriger le défaut des farines suivantes :

a) Farine ayant un gluten manquant de ténacité :

.....

b) Farine ayant un gluten trop tenace :

.....

c) Farine ayant un pouvoir de fermentation faible :

.....

### 3) Les matières utilisées pour la fabrication annexe : (2 points)

Citer deux procédés de conservation des œufs : (entiers ou sans coquille) :

1).....

.....

2).....

.....

<b>BEP Alimentation CAP Boulanger</b>	N° d'anonymat
<i>EP2 Technologie</i>	

✂

<b>GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II</b>		<b>SESSION 2003</b>		N° d'anonymat
<b>BEP Alimentation CAP Boulanger</b>				
<i>EP2 Technologie</i>				
<b>SUJET</b>	Durée : 1 heure	Coef. : 2	Page : 1/3	
NOM : ..... Prénom : .....				

**4) Données spécifiques de la panification : (4 points)**

a) Donner la définition de la poolish :

.....  
 .....

b) Citer deux avantages de cette méthode :

1).....  
 .....

2).....  
 .....

**5) Les produits de la boulangerie : (4 points)**

Un boulanger reçoit la commande de 20 pains de 400 g et 15 baguettes de 200 g (poids cuit).

Remplir le tableau ci dessous sachant que ce boulanger travail en pétrissage intensifié :

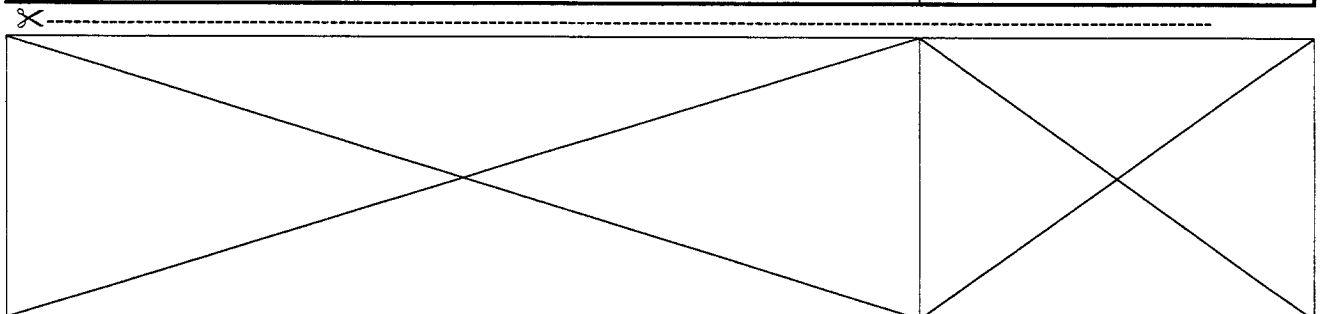
Température de base	Température fournil	Température farine	Température eau	Durée de pétrissage en 2 <sup>ème</sup> vitesse
.....	24	22	.....	.....

Calculer les ingrédients à mettre en œuvre pour réaliser cette commande :

(Hydratation de la farine : 63 %)

Recette de base	Coefficient	Ingrédients à mettre en œuvre

<b>BEP Alimentation CAP Boulanger</b>	<b>SUJET</b>
EP2 Technologie	Page 2/3



**6) Les matériels utilisés : (4 points)**

*Donner la définition d'un four à chauffage direct et d'un four à chauffage indirect :*

Four à chauffage direct : .....

Four à chauffage indirect : .....

*Citer un exemple pour chacun des fours :*

.....

<b>BEP Alimentation CAP Boulanger</b>	<b>SUJET</b>
<i>EP2 Technologie</i>	<i>Page 3/3</i>

