

## 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 %**

**(6 x 0,5 point)**

Amidon	65 à 72 %
Eau	- de 16 %
Gluten	8 à 12 %
Matières Grasses	1,2 à 1,4 %
Sucre	1 à 2 %
Matières minérales	0,5 à 0,6 %

### 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 : (1 point)

*Acide ascorbique*

b) Farine ayant un gluten trop tenace : (1 point)

*Lécithine de soja*

c) Farine ayant un pouvoir de fermentation faible : (1 point)

*Malt ou amylases fongiques ou blés maltés*

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

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

1) *Par réfrigération (entiers) (1point)*

2) *Congélation, dessiccation, sous vide, pasteurisation (sans coquille : ovoproduits) (1point)*

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

a) *Donner la définition de la poolish :*

*La poolish est une méthode de fermentation consistant à fabriquer à l'avance une pâte liquide composée d'eau et de farine en quantités égales et fermentée par de la levure biologique industrielle.*

b) *Citer deux avantages de cette méthode :*

*- Permet d'améliorer la force de la pâte*

*- Augmente la saveur et conservation*

*- Améliore les coups de lame*

*- Donne une mie longue et très*

*alvéolée*

<b>GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II</b>		<i>SESSION 2003</i>	
<b>BEP Alimentation CAP Boulanger</b>			
<i>EP2 Technologie</i>			
<b>CORRIGE</b>			<i>Page : 1/2</i>

**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
52 à 56 °	24	22	6 à 10 °	15 à 20 min

*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

**Pas de corrigé type**

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

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

*Dans un four à chauffage direct la chauffe s'effectue directement dans la chambre de cuisson.*

*Dans un four à chauffage indirect le système de chauffe est tout à fait indépendant de la chambre de cuisson.*

*Citer un exemple pour chacun des fours :*

Four à chauffage direct : *Four à bois, à gueulard et électrique.*

Four à chauffage indirect : *Four à vapeur, à recyclage thermique et électrique.*