

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

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II		<i>SESSION 2003</i>	
BEP Alimentation CAP Boulanger			
<i>EP2 Technologie</i>			
CORRIGE			<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 ^{ème} 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.***