

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).....

.....

BEP Alimentation CAP Boulanger				N° d'anonymat
<i>EP2 Technologie</i>				
X -----				
GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II		<i>SESSION 2003</i>		N° d'anonymat
BEP Alimentation CAP Boulanger				
<i>EP2 Technologie</i>				
SUJET	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 :

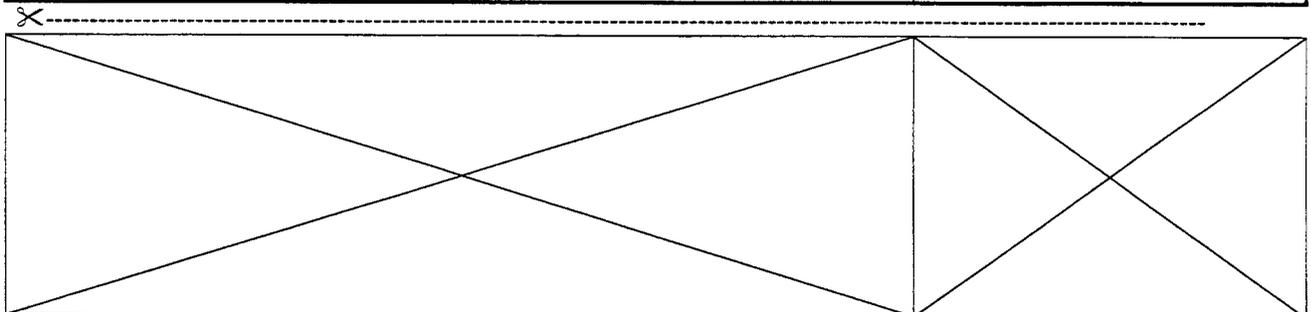
Température de base	Température fournil	Température farine	Température eau	Durée de pétrissage en 2 ^{ème} vitesse
.....	24	22

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

BEP Alimentation CAP Boulanger	SUJET
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 :

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

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

