

TECHNOLOGIE

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

Cocher les bonnes réponses	vrai	faux
La levure de boulangerie appartient au groupe saccharomyces cerevisiae		
La levure fraîche est composée de 16% d'eau		
La zymase de la levure transforme le saccharose en CO ₂ + alcool		

2°) Les additifs ou améliorants (3,5 points)

Certains produits appelés améliorants sont ajoutés à la farine dans des buts différents selon leur nature.

A partir de leur rôle principal indiqué dans le tableau ci-dessous, donner le nom de ces produits.

Rôle principal	Nom des produits
Favorisent le blanchiment de la pâte et de la mie	- -
Activent la fermentation et augmentent la couleur de la croûte	- -
Améliorent la machinabilité et légèrement l'hydratation	-
Augmentent la force, permettent de diminuer le temps de pointage, augmentent la tolérance des pâtes et le volume des pains	- -

GROUPEMENT ACADEMIQUE II		SESSION 2004		FACULTATIF : CODE 1	
NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE CASE	BEP ALIMENTATION – Option : BOULANGER				
	EP 1.2 – PARTIE TECHNOLOGIE				
	SUJET		DUREE : 1 h 00	COEFFICIENT :	1/3
NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE CASE	NOM :		PRENOMS :		N° D'INSCRIPTION
	BEP ALIMENTATION – Option : BOULANGER		EP2 – PARTIE TECHNOLOGIE		

3°) Les matières utilisées pour les fabrications annexes (3 points)

Le lait U.H.T. est de plus en plus employé de nos jours.

a) Définir ce procédé de conservation.

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

b) Donner l'avantage de ce procédé par rapport à la pasteurisation.

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

4°) Données spécifiques de la panification (4,5 points)

Compléter le tableau ci-dessous de façon cohérente, en utilisant les éléments suivants :

20 minutes, 3 heures, 1 heure 15, 3 heures, 33g, 15g, 15 minutes, 30 minutes, 30g.

	Pétrissage lent	Pétrissage intensifié
Taux d'hydratation	65%	62%
Dosage de sel (au litre d'eau)	28g	
Dosage de levure (au litre)		
Durée totale de pétrissage		
Durée du pointage		
Durée de l'apprêt		

5°) Les produits de boulangerie (3 points)

Compléter le tableau ci-dessous à partir de la commande suivante :

72 pains de tradition française de 400g cuits sur poolish française de 16 heures.
Taux d'hydratation 62%.

	Masses totales	Ingrédients de la poolish	Ingrédients ajoutés au pétrissage final
Farine			
Eau			
Levure			
Sel			

6°) Les matériels utilisés (3 points)

Expliquer le système de fonctionnement d'un four à recyclage, puis celui d'un four à tubes annulaires.

- Four à recyclage :

- Four à tubes annulaires :