

Session Octobre 2004

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

FABRICATION
D'UNE COMMANDE

U . 10

SUJET PAR TIRAGE AU SORT N° 1

Coefficient : 12

Durée : 12 heures

SUJET 1

1°) PAIN DE TRADITION FRANCAISE

Le pétrissage s'effectue à partir d'une fermentation sur levain-levure.

2°) PAIN DE CAMPAGNE

Base de 2 kilogrammes de farines mises en œuvre. Pétrissage au batteur. Pesage manuel de 9 pâtons. Façonnage manuel, 3 présentations différentes. Apprêt en parisien à température ambiante. Cuisson en fin de la deuxième journée.

3°) PAIN RUSTIQUE

Base de 2 kilogrammes de farines mises en œuvre. Pétrissage au batteur. Produits non pesés, non façonnés. Apprêt en parisien à température ambiante. Cuisson en fin de la deuxième journée.

4°) PAIN AROMATIQUE AU CHOIX DU CANDIDAT

Base de 2 kilogrammes de farines mises en œuvre. Pétrissage au batteur. Pesage manuel, façonnage manuel. Apprêt en parisien à température ambiante. Cuisson en fin de la deuxième journée.

5°) PAIN DECORE

A partir d'un pâton d'1,2 à 1,6 kg. Cette pâte peut être prélevée sur une pétrissée de votre choix ou faire l'objet d'un pétrissage spécial. Le thème du décor est libre. L'utilisation de gabarit n'est pas autorisée sauf si la réalisation a lieu sur place. Apprêt en parisien à température ambiante. Cuisson en fin de la deuxième journée.

6°) PRODUITS TRAITEUR

Base de 500 g de farine en pâte brisée. Pétrissage au batteur. Fonçage d'une quiche de 8 personnes et 8 quiches individuelles. Vous disposez de lardons, crème fraîche, poivre, muscade, fromage râpé, de champignons émincés. Cuisson en fin de la deuxième journée.

Examen : Brevet Professionnel	Session 2004	SUJET 1
Spécialité : BOULANGER	U 10 : Fabrication d'une commande	
Temps alloué : 12 heures	Coefficient : 12	5 sur 9