

FABRICATION PAR TIRAGE AU SORT

N° 1

PAIN COMPLET :

PAINS pesés à 400 g

⇒ 4 pièces

RECETTE

- | | |
|------------------|--------|
| • Farine T150 | 1000 g |
| • Sel | 20 g |
| • Levure | 30 g |
| • Poudre de lait | 30 g |
| • Eau | 680 g |

- Le pétrissage sera mécanique.
- Les temps de pointage et d'apprêt sont laissés à l'appréciation des candidats.
- La pâte fermentée est fournie.

EXAMEN BEP	SESSION 2005	SUJET 1.1
SPECIALITE : BEP ALIMENTATION option BOULANGER	EPREUVE EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE	
	DOCUMENT CANDIDAT : 1/1	

FABRICATION PAR TIRAGE AU SORT

N° 2

PAIN VIENNOIS :

BAGUETTES pesées à 320 g

⇒ **6 pièces**

RECETTE

- | | |
|--------------------------|--------|
| • Farine T55 | 1000 g |
| • Sel | 20 g |
| • Sucre | 50 g |
| • Levure | 40 g |
| • Poudre de lait | 50 g |
| • Œufs | 2 |
| • Eau | 450 g |
| • Matière grasse brioche | 150 g |

- Le pétrissage sera mécanique.
- Les temps de pointage et d'apprêt sont laissés à l'appréciation des candidats.
- La pâte fermentée est fournie.

EXAMEN BEP	SESSION 2005	SUJET 1.2
SPECIALITE : BEP ALIMENTATION option BOULANGER	EPREUVE EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE	
	DOCUMENT CANDIDAT : 1/1	

FABRICATION PAR TIRAGE AU SORT

N° 3

PAIN DE SONS :

PAINS pesés à 400 g

⇒ 7 pièces

RECETTE

- | | |
|------------------|--------|
| • Farine T55 | 1250 g |
| • Sons | 250 g |
| • Sel | 30 g |
| • Levure | 40 g |
| • Pâte fermentée | 250 g |
| • Eau | 450 g |

- Le pétrissage sera mécanique.
- Les temps de pointage et d'apprêt sont laissés à l'appréciation des candidats.
- La pâte fermentée est fournie.

EXAMEN BEP	SESSION 2005	SUJET 1.3
SPECIALITE : BEP ALIMENTATION option BOULANGER	EPREUVE EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE	
	DOCUMENT CANDIDAT : 1/1	