

FABRICATION PAR TIRAGE AU SORT

N° 1

PAIN DE SONS :

PAINS pesés à 400 g

⇒ 7 pièces

RECETTE

- | | |
|------------------|--------|
| • Farine T150 | 1250 g |
| • Sons | 250 g |
| • Sel | 30 g |
| • Levure | 40 g |
| • Pâte fermentée | 250 g |
| • Eau | 1000 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 2.1
SPECIALITE : BEP ALIMENTATION option BOULANGER	EPREUVE EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE	
	DOCUMENT CANDIDAT : 1/1	

FABRICATION PAR TIRAGE AU SORT

N° 2

PAIN DE METEIL :

PAINS pesés à 400 g

⇒ 4 pièces

RECETTE

• Seigle T130	500 g
• Farine T55	400 g
• Sel	20 g
• Levure	25 g
• Pâte fermentée	160 g
• Eau	620 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 2.2
SPECIALITE : BEP ALIMENTATION option BOULANGER	EPREUVE EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE	
	DOCUMENT CANDIDAT : 1/1	

FABRICATION PAR TIRAGE AU SORT

N° 3			
<u>PAIN DE MIE :</u>			
PAINS pesés à	g	⇒	pièces
pesés à	g	⇒	pièces
RECETTE			
• Farine T55			1000 g
• Sel			20 g
• Sucre			40 g
• Levure			40 g
• Poudre de lait			40 g
• Eau			580 g
• Matière grasse brioche			100 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 2.3
SPECIALITE : BEP ALIMENTATION option BOULANGER	EPREUVE EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE	
	DOCUMENT CANDIDAT : 1/1	