

# CORRIGÉ

**Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.**

## 1° MATIERES PREMIERES : LE SEL

### ROLES DU SEL EN BOULANGERIE

1) Citez quatre rôles du sel dans les pâtes levées. (8 points)

- Améliore la saveur.
- Régularise la fermentation.
- Influence la coloration.
- Ténacité de la pâte.
- 

2) Précisez la quantité de sel nécessaire. (2 points)

= 18 à 20 g / kg de farine  
ou  
= 25 à 30 g / litre de coulage

## 2° MATIERES PREMIERES

1) Signalez, par une croix dans la colonne correspondante, si les produits correcteurs ci-dessous sont autorisés pour le pain de tradition française : (6 points)

	OUI	NON
Farine de Fèves	X	
Lécithine de soja		X
Malt	X	
Acide ascorbique		X
Amylases fongiques	X	
Gluten	X	

2) Indiquez le ou les numéros des produits correcteurs à utiliser pour corriger ces défauts. (4 points)

DEFAUTS	Numéros	PRODUITS CORRECTEURS
Pâte qui relâche	2 - 3	1- Lécithine de soja
Manque de fermentation	4	2- Gluten
Pâte tenace	1	3- Acide ascorbique
Manque de volume	1 - 2 - 3	4- Amylase fongique

### 3° MATIERES PREMIERES POUR PRODUITS ANNEXES :

1) L'OEUF : (3 points : 2 x 1,5 pt)

- conservation en froid positif (4°C)
- conservation en froid négatif (- 18°C)
- conservation par dessiccation
- ovoproduits

2) Le sucre : canne à sucre et betterave sucrière. (2 points)

3) 3 pâtes levées : (3 points)

- pâte à brioche 100 à 150 g
- pâte à croissants 60 à 100 g
- pain viennois 50 à 80 g
- pain de mie 20 à 40 g

### 4° METHODES DE TRAVAIL

1) Pointage et apprêt (Remplir les colonnes : pointage / apprêt par + ou -). (4 points)

Défauts des pâtes	POINTAGE	APPRET
Pâte froide	+	-
Pâte molle	+	-
Pâte dure	-	+
Pâte chaude	-	-

2) Méthode de pétrissage : (6 points)

Donnez deux caractéristiques sur le produit fini propre à chaque type de pétrissage.

	CARACTERISTIQUE
P.I	<b>mie plus blanche, pain plus volumineux, conservation moyenne...</b>
P.A	<b>mie crème, volume satisfaisant, meilleure conservation...</b>
P.V.L	<b>alvéolage très irrégulier, développement faible</b>

3) Donnez trois rôles de la buée au cours de la cuisson : (3 points)

- Retarder au maximum le dessèchement de la pâte à la chaleur
- Contribuer à la formation d'une croûte fine et brillante
- Faciliter le gonflement du pâton
- Limiter l'évaporation de l'eau contenue dans la pâte
- Améliorer l'aspect des grignes

## 5° PRODUITS DE BOULANGERIE

1) Donnez la recette indicative de la pâte à croissant sur la base d'un kilo de farine. (5 points)

MATIERES PREMIERES	Quantités
Farine	1 kg
Eau	550 g
Œufs	100 g
Sucre	100 g
Sel	20 g
Levure	30 g
Malt	10 g
Matières grasses	500 g

2) Citez les différentes étapes de la fabrication de cette pâte. (4 points)

- Pesage des ingrédients.
- Pétrissage.
- Mettre la pâte au froid.
- Intégrer le beurre ramolli puis donner un premier tour.
- Mettre 15 mn au froid.
- Donner un deuxième tour.
- Mettre 15 mn au froid.
- Etaler l'abaisse et détailler la pâte.
- Façonner, dorer.
- Mettre deux heures en apprêt.
- Dorer puis enfourner à 200°C pour 15 mn.

## 6° LE MATERIEL

1) Les fours. (3 points)

Trois combustibles utilisés dans les fours de boulangerie : **gaz – fioul - bois**

Deux méthodes d'enfournement avec leurs caractéristiques : (2 points)

Méthodes d'enfournement	Caractéristiques
à la pelle	artisanal, demande du savoir-faire
au tapis d'enfournement	rapidité, facilité

2) Le froid : tableau à compléter avec les propositions. (5 points)

APPAREIL	TEMPERATURE	PRODUIT
CONGELATEUR	- 18°C	crème pâtissière chaude
CHAMBRE DE FERMENTATION	10°C	baguettes en pousse lente
REFRIGERATEUR	4°C	levure
REFROIDISSEUR D'EAU	suivant T° de l'air	eau
TOUR REFRIGEREE	4°C	pâtons de croissants