

<b>TECHNOLOGIE</b>
--------------------

**QUESTION N°1**

**Les matières de base utilisées en boulangerie.**

1.1 - Citer les trois éléments qui composent le grain de blé et donner les pourcentages qu'ils représentent par rapport à la composition totale.

Composants du grain de blé	Pourcentages
.....	.....
.....	.....
.....	.....

1.2 - Donner la définition de la levure et préciser son rôle.

Définition : .....

.....

Rôle : .....

.....

**QUESTION N°2**

**Les additifs ou améliorants autorisés par la législation.**

Citer trois rôles du malt ou extrait de malt utilisé en panification.

- .....
- .....
- .....

<b>Groupement Interacadémique II</b>	Session <b>2005</b>	Facultatif : Code			
Examen et spécialité	<b>BEP ALIMENTATION - Option : BOULANGER</b>				
Intitulé de l'épreuve	<b>E.P.2 – PARTIE TECHNOLOGIE</b>				
Type	<b>SUJET</b>	Facultatif : date et heure	Durée <b>1 h 00</b>	Coefficient	N° de page/total <b>1/2</b>

**QUESTION N°3 - Les matières utilisées pour les fabrications annexes.**

a) Indiquer deux procédés de conservation du lait :

- .....
- .....

b) Citer trois laits utilisés et préciser leur couleur commerciale :

Lait	Couleur commerciale
.....	.....
.....	.....
.....	.....

**QUESTION N°4 - Les données spécifiques de la panification et les méthodes de travail.**

Compléter le tableau ci-dessous en indiquant les types et les temps de pétrissage :

Type de pétrissage	Temps de pétrissage	
	1 <sup>ère</sup> vitesse	2 <sup>ème</sup> vitesse
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....

**QUESTION N°5 - Compléter le tableau suivant :**

Ingrédients de base	Poolish de ½ de 12h	Pétrissage final
Farine : 40 kg	.....	.....
Eau : 23 litres	.....	.....
Levure : 480 g	.....	.....
Sel : 800 g	.....	.....

**QUESTION N°6 - Les matériels utilisés et leur fonctionnement.**

Parmi les éléments de sécurité qui doivent équiper un pétrin, citer trois éléments obligatoires .

- .....
- .....
- .....