DATE :

Candidat N°:

**FICHE TECHNIQUE des Produits de Pâtisserie Boulangère**

**Recettes et diagramme d'organisation des pâtes levées**

| **Autres Pains** | | **Viennoiseries** | |
|---|---|---|---|
| Pain de campagne | | Pâte levée - feuilletée | |
| Type de fermentation : pointage retardé | | | |
| Commande :<br>• 14 pains pesés à 550 gr de 3 formes différentes<br>• 6 pains sandwiches pesés à 150 gr de 2 formes différentes | | Commande :<br>• 16 croissants<br>• 8 viennoiseries garnies avant cuisson<br>• 8 viennoiseries garnies après cuisson | |
| Recette de base | Recette pour la commande | Recette de base | Recette pour la commande |
| 0,900 kg farine de tradition française<br>0,100 kg de farine de seigle<br>650 gr eau<br>20 gr de sel<br>20 gr de levure<br>.....<br>.....<br>.....<br>..... | 4,580 kg farine de tradition française<br>0,509 kg de farine de seigle<br>3,308 kg eau<br>102 gr de sel<br>102 gr de levure<br>.....<br>.....<br>.....<br>..... | 1 kg de farine T55<br>30 gr de levure<br>30 gr de poudre de lait<br>20 gr de sel<br>150 gr de sucre semoule<br>560 gr eau<br>500 gr beurre de tourage | 1 kg de farine T55<br>30 gr de levure<br>30 gr de poudre de lait<br>20 gr de sel<br>150 gr de sucre semoule<br>560 gr eau<br>500 gr beurre de tourage |
| Procédés de fabrication :<br>Température de base : 60°C<br>Température de la farine : 22°C<br>Température du fournil : 20°C<br>Température de l'eau de coulage : 18°C<br>1ère vitesse : 5 mn<br>2ème vitesse : 6 mn (spi) ou 12 mn (oblique)<br>Durée de pointage : 2 heures<br>Température de stockage de la pâte :2°C<br>Durée de l'apprêt : 45 mn | | Procédés de fabrication :<br>- pétrissage : 3 min en 1e V<br>7 min en 2e V<br>- repos de la pâte au froid<br>- Incorporer le beurre<br>- tourner le T double + T simple<br>- repos au froid<br>- détailler<br>- dorer<br>- apprêt 1h30<br>- dorer<br>- cuisson 15 min à 215°C | |

**Diagramme de travail**

CORRIGÉ

| | **Durée : 3 heures** | | | | | | | | | | | | **Durée : 7 heures** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pain : | | | | | | | | | | | | P | | | | | | M | | | M | M | | | | C | C | C | | | | | | | | | | | | | | |
| Pâte : | | | | | | | | | | | P | | M | | | M | M | | | | | | | C | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **M.C.** | Spécialité : **PÂTISSERIE BOULANGÈRE**<br>Code Spécialité : ..... | Durée : **10h00** | Session **2006** |
| Épreuve : **E1 – Organisation et Production** | N° Sujet : **06-161** | Coefficient: **12** | Folio **1 / 3** |

## FICHE TECHNIQUE des produits de pâtisserie

| PRODUIT : **Une génoise de 8 personnes** | | | |
|---|---|---|---|
| **BON D'ECONOMAT** | | | **PHASES TECHNIQUES DE FABRICATION** |
| ELEMENTS | UNITE | QUANTITE | (PROGRESSION DU TRAVAIL) |
| Oeufs | pièce | 4 | 1. Chauffer les œufs et le sucre à 50°C au bain-marie.<br>2. Monter et refroidir au batteur.<br>3. Incorporer délicatement à l'aide d'une Maryse la farine tamisée.<br>4. Couler la génoise dans un moule préalablement graissé et fariné.<br>5. Effectuer la cuisson dans un four à 180/200°C pendant 20 à 25mns.<br>6. A la sortie du four démouler sur grille. |
| Sucre semoule | kg | 0.120 | |
| Farine | kg | 0.120 | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

CORRIGÉ

DATE :

Candidat N°:

## CALCUL DES RECETTES

| Pâte à choux | Pâte sucrée | Pâte à décors |
|---|---|---|
| Commande :<br>• 1 couronne garnie de crème pâtissière, de fruits et de chantilly pour 6pers et le reste en religieuses garnies de crème pâtissière vanille et glacées | Commande :<br>• 1 tarte citron de 8 personnes et 8 tartelettes individuelles nappées avec inscription : « CITRON » | Commande :<br>• 1 disque de 20 cm de diamètre décoré :<br>• d'une bordure au cornet<br>• de deux sortes de fleurs, de feuilles et d'épis de blé. |
| Recette de base :<br>• eau ou lait : 250 gr<br>• beurre : 100 gr<br>• Farine : 150 gr<br>• Sel : 4 gr<br>• Oeufs : 225 gr | Recette de base :<br>• Farine T55 : 500 gr<br>• Sel : 5 gr<br>• Beurre : 200 gr<br>• Sucre : 250 gr<br>• Œufs : 100 gr | Recette de base :<br>Farine de seigle T70: 300 gr<br>Eau : 150 gr |
| **Crème à base de fruits** | **Crème à base de produits laitiers** | **Pains garnis** |
| Commande :<br>• A partir de 300 gr de jus, réalisez une crème citron pour garnir la tarte et les 8 tartelettes | Commande :<br>• A partir d'1,5 litre de lait, réalisez une crème pâtissière vanille pour garnir les religieuses ainsi que les viennoiseries.<br>• A partir de 250grs de crème UHT, réaliser une chantilly pour garnir votre couronne | Commande :<br>• A partir des petits pains fabriqués, réalisez 6 pains garnis de 3 variétés avec les produits proposés ci-dessous : |
| Recette de base :<br>• Jus de citron : 300 gr<br>• Beurre : 300 gr<br>• Sucre semoule : 250 gr<br>• Œufs ou jaunes : 300 gr<br><br>CORRIGÉ | Recette de base :<br>Crème pâtissière :<br>• Lait : 1,5 litre<br>• Jaunes : 6<br>• Sucre semoule : 375 gr<br>• Poudre à crème : 150 gr<br>• Arôme vanille ou gousse<br>Crème chantilly :<br>• Crème UHT 250grs<br>• Sucre 40grs | Ingrédients à disposition :<br>• Salade<br>• Concombre<br>• Tomates<br>• Cornichons<br>• Moutarde<br>• Surimi<br>• Thon<br>• Jambon blanc<br>• Jambon cru<br>• Mayonnaise<br>• Fromage (gouda tranché)<br>• Œufs |

# FICHE DE NOTATION M.C.P.B.

| | | | CANDIDAT N° : | CANDIDAT N° : | CANDIDAT N° : |
|---|---|---|---|---|---|
| Pain de Campagne | Organisation, préparation, hygiène | | 0 1 2 3 4 5 | 0 1 2 3 4 5 | 0 1 2 3 4 5 |
| | Maîtrise des techniques | | 0 2 4 6 8 10 | 0 2 4 6 8 10 | 0 2 4 6 8 10 |
| | respect de la commande | | 0 X X X X 5 | 0 X X X X 5 | 0 X X X X 5 |
| | Aspect, présentation | | 0 1 2 3 4 5 | 0 1 2 3 4 5 | 0 1 2 3 4 5 |
| | goût | | 0 1 2 3 4 5 | 0 1 2 3 4 5 | 0 1 2 3 4 5 |
| | **1. TOTAL** | **/30** | | | |
| Viennoiserie | Organisation, préparation, hygiène | | 0 1 2 3 4 5 | 0 1 2 3 4 5 | 0 1 2 3 4 5 |
| | Maîtrise des techniques | | 0 2 4 6 8 10 | 0 2 4 6 8 10 | 0 2 4 6 8 10 |
| | respect de la commande | | 0 X X X X 5 | 0 X X X X 5 | 0 X X X X 5 |
| | Aspect, présentation | | 0 1 2 3 4 5 | 0 1 2 3 4 5 | 0 1 2 3 4 5 |
| | goût | | 0 1 2 3 4 5 | 0 1 2 3 4 5 | 0 1 2 3 4 5 |
| | **2. TOTAL** | **/30** | | | |
| Pâte à Choux | Organisation, préparation, hygiène | | 0 1 2 3 4 5 | 0 1 2 3 4 5 | 0 1 2 3 4 5 |
| | Maîtrise des techniques | | 0 1 2 3 4 5 | 0 1 2 3 4 5 | 0 1 2 3 4 5 |
| | respect de la commande | | 0 X X X X 5 | 0 X X X X 5 | 0 X X X X 5 |
| | Aspect, présentation | | 0 1 2 3 4 5 | 0 1 2 3 4 5 | 0 1 2 3 4 5 |
| | goût | | 0 2 4 6 8 10 | 0 2 4 6 8 10 | 0 2 4 6 8 10 |
| | **3. TOTAL** | **/30** | | | |
| Pâte Feuilletée ou à foncer | Organisation, préparation, hygiène | | 0 1 2 3 4 5 | 0 1 2 3 4 5 | 0 1 2 3 4 5 |
| | Maîtrise des techniques | | 0 2 4 6 8 10 | 0 2 4 6 8 10 | 0 2 4 6 8 10 |
| | respect de la commande | | 0 X X X X 5 | 0 X X X X 5 | 0 X X X X 5 |
| | Aspect, présentation | | 0 1 2 3 4 5 | 0 1 2 3 4 5 | 0 1 2 3 4 5 |
| | goût | | 0 1 2 3 4 5 | 0 1 2 3 4 5 | 0 1 2 3 4 5 |
| | **4. TOTAL** | **/30** | | | |
| Pâte Morte | Maîtrise des techniques | | 0 1 2 3 4 5 | 0 1 2 3 4 5 | 0 1 2 3 4 5 |
| | Aspect, présentation | | 0 2 4 6 8 10 | 0 2 4 6 8 10 | 0 2 4 6 8 10 |
| | **5. TOTAL** | **/15** | | | |
| Autres Pâtes | Maîtrise des techniques | | 0 2 4 6 8 10 | 0 2 4 6 8 10 | 0 2 4 6 8 10 |
| | Aspect, présentation, goût | | 0 2 4 6 8 10 | 0 2 4 6 8 10 | 0 2 4 6 8 10 |
| | **6. TOTAL** | **/ 20** | | | |
| Garnitures | Organisation, préparation, hygiène | | 0 2 4 6 8 10 | 0 2 4 6 8 10 | 0 2 4 6 8 10 |
| | Maîtrise des techniques | | 0 2 4 6 8 10 | 0 2 4 6 8 10 | 0 2 4 6 8 10 |
| | **7. TOTAL** | **/ 20** | | | |
| Pains garnis | Hygiène, techniques | | 0 2 4 6 8 10 | 0 2 4 6 8 10 | 0 2 4 6 8 10 |
| | Aspect, présentation | | 0 2 4 6 8 10 | 0 2 4 6 8 10 | 0 2 4 6 8 10 |
| | goût | | 0 1 2 3 4 5 | 0 1 2 3 4 5 | 0 1 2 3 4 5 |
| | **8. TOTAL** | **/ 25** | | | |
| Fiches | technique des produits en pâte levée | / 10 | | | |
| | calcul des recettes | / 10 | | | |
| | technique d'un produit de pâtisserie | / 10 | | | |
| | Entretien Technologie | / 10 | | | |
| | **TOTAL** | **/ 240** | | | |
| | **MOYENNE** | **/ 20** | | | |