

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 : <ul style="list-style-type: none">• 14 pains pesés à 550 gr de 3 formes différentes• 6 pains sandwiches pesés à 150 gr de 2 formes différentes		Commande : <ul style="list-style-type: none">• 16 croissants• 8 viennoiseries garnies avant cuisson• 8 viennoiseries garnies après cuisson	
Recette de base	Recette pour la commande	Recette de base	Recette pour la commande
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
Procédés de fabrication :		Procédés de fabrication :	
Température de base : Température de la farine : Température du fournil : Température de l'eau de coulage : 1 ^{ère} vitesse : 2 ^{ème} vitesse : Durée de pointage : Température de stockage de la pâte : Durée de l'apprêt :			

Diagramme de travail

	Durée : 3 heures									Durée : 7 heures																				
Pain :																														
Pâte :																														

M.C.	Spécialité : PÂTISSERIE BOULANGÈRE	Code Spécialité :	Durée : 10h00	Session 2006
			Épreuve : E1 – Organisation et Production	N° Sujet : 06-161

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)

DATE :

Candidat N°:

CALCUL DES RECETTES

Pâte à choux	Pâte sucrée	Pâte à décors
Commande : <ul style="list-style-type: none"> 1 couronne garnie de crème pâtissière, de fruits et de chantilly pour 6 personnes et le reste en religieuses garnies de crème pâtissière vanille et glacées 	Commande : <ul style="list-style-type: none"> 1 tarte citron de 8 personnes et 8 tartelettes individuelles nappées avec inscription : « CITRON » 	Commande : <ul style="list-style-type: none"> 1 disque de 20 cm de diamètre décoré : d'une bordure au cornet de deux sortes de fleurs, de feuilles et d'épis de blé.
Recette de base : <ul style="list-style-type: none"> eau ou lait : 250 gr 	Recette de base : <ul style="list-style-type: none"> Farine T55 : 500 gr 	Recette de base : <ul style="list-style-type: none"> Farine de seigle T70 : 300 gr
Crème à base de fruits	Crème à base de produits laitiers	Pains garnis
Commande : <ul style="list-style-type: none"> A partir de 300 gr de jus, réalisez une crème citron pour garnir la tarte et les 8 tartelettes 	Commande : <ul style="list-style-type: none"> A partir d'1,5 litre de lait, réalisez une crème pâtissière vanille pour garnir les religieuses ainsi que les viennoiseries. A partir de 250grs de crème UHT, réaliser une chantilly pour garnir votre couronne 	Commande : <ul style="list-style-type: none"> A partir des petits pains fabriqués, réalisez 6 pains garnis de 3 variétés avec les produits proposés ci-dessous :
Recette de base : <ul style="list-style-type: none"> Jus de citron : 300 gr 	Recette de base : Crème pâtissière : <ul style="list-style-type: none"> Lait : 1,5 litre Crème chantilly : <ul style="list-style-type: none"> Crème UHT 250grs 	Ingrédients à disposition : <ul style="list-style-type: none"> Salade Concombre Tomates Cornichons Moutarde Surimi Thon Jambon blanc Jambon cru Mayonnaise Fromage (gouda tranché) Œufs