

# CORRIGE

**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.**

|   |              |                |   |
|---|--------------|----------------|---|
| Toutes académies  |              | Session 2006   | Code(s) examen(s)                       |
| <b>Corrigé BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b><br>MÉTIER DE L'ALIMENTATION |              |                | 0606<br>MAL TS C BLG<br>07/06/06<br>BIS |
| Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Boulangerie |              |                |   |
| Coefficient : 4   | Durée : 6H30 | Feuillet : 1/3 |   |

### ANNEXE (1a) BON D'ÉCONOMAT

#### 1) PAIN SPÉCIAL (PAIN DE CAMPAGNE)

| Quantités  | Variétés               | poids en pâte | Quantité de pâte |
|--|------------------------|---------------|------------------|
| - 6  | - pains courts         | - 550 g       | - 3300 g         |
| - 2  | - pains fendus         | - 550 g       | - 1100 g         |
| - 2  | - pains tordus         | - 550 g       | - 1100 g         |
| - 2  | - pains cordons        | - 550 g       | - 1100 g         |
| - 6  | - Pains régionaux      | - 550 g       | - 3300 g         |
| - 6  | - baguettes campagnes  | - 350 g       | - 2100 g         |
| - 2  | - Couronnes régionales | - 650 g       | - 1300 g         |
| Poids total de pâte pour la réalisation de la commande : |                        |               | - 13 300 g       |

| Recette de base       |           |       | Quantités         |
|-----------------------|-----------|-------|-------------------|
| Ingrédients           | Quantités | Coef. | à mettre en œuvre |
| - Farine type 65      | - 1650 g  | 3,8   | - 6270 g          |
| - Farine de seigle    | - 150 g   |       | - 570 g           |
| - Sel                 | - 35 g    |       | - 133 g           |
| - Levure (facultatif) | - 2 g     |       | - 7 g             |
| - Pâte fermentée      | - 500 g   |       | - 1900 g          |
| - Eau 65%             | - 1170 g  |       | - 4446 g          |
| -                     | -         |       | -                 |
| -                     | -         |       | -                 |
| Masse :               | - 3597 g  |       | - 13 326 g        |

| Notation                     |
|------------------------------|
| Poids de pâte :<br>/ 1 pt    |
| Recette de base :<br>/ 2 pts |
| Coef. :<br>/ 1 pt            |
| Masse :<br>/ 2 pts           |
| <b>/ 6 POINTS</b>            |

#### 1) VIENNOISERIE (PAIN AU LAIT)

| Quantités  | Variétés                 | poids en pâte | Quantité de pâte |
|--|--------------------------|---------------|------------------|
| - 2  | - couronnes              | - 300 g       | - 600 g          |
| - 2  | - pains briochés         | - 300 g       | - 600 g          |
| - 2  | - spécialités régionales | - 300 g       | - 600 g          |
| - 2  | - tresses                | - 350 g       | - 700 g          |
| - 12   | - petits pains           | - 50 g        | - 600 g          |
| - 36   | - couques                | - 50 g        | - 1800 g         |
| Poids total de pâte pour la réalisation de la commande : |                          |               | - 4900 g         |

| Recette de base  |           |       | Quantités         |
|------------------|-----------|-------|-------------------|
| Ingrédients      | Quantités | Coef. | à mettre en œuvre |
| - Farine type 45 | - 1000 g  | 2,5   | - 2500 g          |
| - Sel            | - 20 g    |       | - 50 g            |
| - Sucre          | - 110 g   |       | - 275 g           |
| - Poudre de lait | - 50 g    |       | - 125 g           |
| - Levure         | - 50 g    |       | - 125 g           |
| - Beurre         | - 200 g   |       | - 500 g           |
| - Eau / lait     | - 330 g   |       | - 825 g           |
| - Oeufs          | - 4       |       | - 10 (500 g)      |
| Masse :          | - 1960 g  |       | - 4900 g          |

| Notation                     |
|------------------------------|
| Poids de pâte :<br>/ 1 pt    |
| Recette de base :<br>/ 2 pts |
| Coef. :<br>/ 1 pt            |
| Masse :<br>/ 2 pts           |
| <b>/ 6 POINTS</b>            |

|   |              |                |                                 |
|---|--------------|----------------|---------------------------------|
| Toutes académies  |              | Session 2006   | Code(s) examen(s)               |
| Corrigé BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL<br>MÉTIER DE L'ALIMENTATION        |              |                | 0606                            |
|   |              |                | MAL TS C BLG<br>07/06/06<br>BIS |
| Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Boulangerie |              |                |                                 |
| Coefficient : 4   | Durée : 6H30 | Feuillet : 2/3 |                                 |

### ANNEXE (1b) BON D'ÉCONOMAT

#### DÉCOR :

| Recette(s) de base | Pâte blanche | Pâte grise |
|--------------------|--------------|------------|
| Ingrédients        | Quantités    | Quantités  |
| - Farine Type 55   | - 500 g      | -          |
| - Farine seigle    | -            | - 500 g    |
| - Matière grasse   | -150 g       | - 150 g    |
| - Eau              | - 160 g      | - 160 g    |
| - Fécule           | - 50 g       | - 50 g     |
| - Sel              | - 10 g       | - 10 g     |
| -                  | -            | -          |
|                    | - 870 g      | - 870 g    |

| Notation             |
|----------------------|
| Recette(s) de base : |
| / 2 pts              |
| <b>/ 2 POINTS</b>    |

#### CRÈME PÂTISSIÈRE : (ou autre appareil)

| Recette de base  |             |
|------------------|-------------|
| Ingrédients      | Quantités   |
| - lait           | - 500 g     |
| - Oeufs          | - 2 (100 g) |
| - poudre à crème | - 50 g      |
| - sucre          | - 125 g     |
| -                | -           |
| -                | -           |
| -                | -           |

| Notation          |
|-------------------|
| Recette de base : |
| <b>/ 2 POINTS</b> |

#### CALCUL DES INGRÉDIENTS POUR LES PRÉPARATIONS PRÉALABLES :

| Recette de base |           | Cof. | Quantités<br>à mettre en œuvre |
|-----------------|-----------|------|--------------------------------|
| Ingrédients     | Quantités |      |                                |
| -Farine         | - 1000g   | 1,17 | - 1170 g                       |
| -Eau (60%)      | - 600g    |      | - 702 g                        |
| - Sel           | - 20 g    |      | - 23 g                         |
| - Levure        | - 10 g    |      | - 12 g                         |
| -               | -         |      | -                              |
| Masse :         | - 1630 g  |      | - 1907 g                       |

| Notation          |
|-------------------|
| Recette de base : |
| / 1 pt            |
| Masse :           |
| / 1pt             |
| <b>/ 2 POINTS</b> |

#### NOTATION :

| Pains spéciaux | Viennoiserie | Décor   | Crème ou appareil | Préparations préalables | Poids Total en g<br>/ 2 pts<br>(annexe 1c colonne de droite) | NOTE<br>(en demi point) |
|----------------|--------------|---------|-------------------|-------------------------|--|-------------------------|
| / 6 pts        | / 6 pts      | / 2 pts | / 2 pts           | / 2 pts                 |  |                         |
|                |              |         |                   |                         |  | <b>/ 20 POINTS</b>      |

|   |              |                |   |
|---|--------------|----------------|---|
| Toutes académies  |              | Session 2006   | Code(s) examen(s)   |
| Corrigé BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL<br>MÉTIERS DE L'ALIMENTATION |              |                | 0606<br>MAL TS C BLG<br>07/06/06<br>BIS                               |
|   |              |                | Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Boulangerie |
| Coefficient : 4   | Durée : 6H30 | Feuillet : 3/3 |   |

### BON D'ÉCONOMAT

| MATIÈRES<br>PREMIÈRES                    | PRODUITS FABRIQUÉS en g |              |       |             |               |
|--|-------------------------|--------------|-------|-------------|---------------|
|  | Pain spécial            | Viennoiserie | Décor | Crème cuite | Poids total g |
| Farine T.65 + pâte fermentée<br>1 kg 900 | 6270 + 1170             |              | 500   |             | 7940          |
| Farine de force T.45 (grau)              |                         | 2500         |       |             | 2500          |
| Farine de seigle T.85                    | 570                     |              | 500   |             | 1070          |
| Farine Type 65                           |                         |              |       |             |               |
| Farine Type 150                          |                         |              |       |             |               |
| Améliorant (facultatif)                  |                         | 25           |       |             | 25            |
| Matière grasse (feuilletage)             |                         |              | 300   |             | 300           |
| Sel                                      | 133                     | 50           | 20    |             | 203           |
| Eau                                      | 4446                    | 825          | 320   |             | 5591          |
| Levure                                   | 7                       | 125          |       |             | 132           |
| Cacao                                    |                         |              | 7     |             | 7             |
| Sucre glace                              |                         |              | 30    |             | 30            |
| Sucre en grains                          |                         | QS           |       |             |               |
| Sucre                                    |                         | 275          | 120   | 125         | 520           |
| Essence de café                          |                         |              | QS    |             |               |
| Beurre (pur beurre) AOC                  |                         | 500          |       |             | 500           |
| Lait ou poudre de lait                   |                         | 125          |       | 500         | 625           |
| Fruits secs                              |                         | 100          |       |             | 100           |
| Poudre à crème                           |                         |              |       | 50          | 50            |
| Œufs                                     |                         | 10           |       | 2           | 12            |
| Fruits au sirop (4 variétés)             |                         | 800          |       |             | 800           |
| Pépites de chocolat                      |                         | 100          |       |             | 100           |
| Fécule                                   |                         |              | 100   |             | 100           |
| Fruits confits                           |                         | 100          |       |             | 100           |