

COMMANDE

Réaliser en respectant les règles d'hygiène et de sécurité et en utilisant la fiche technique jointe et le planning de production les produits de boulangerie et de viennoiserie listés ci-dessous.

- Les pétrissages sont effectués mécaniquement.
- Les façonnages sont réalisés manuellement.

I) PAINS DE TRADITION FRANÇAISE : poids en pâte

15 baguettes pesées à 350 g
10 pains longs pesés à 550 g
4 pièces pesées à 350 g (sous 2 formes différentes)
24 petits pains pesés à 70 g (sous 3 formes différentes)

II) PAINS DE CAMPAGNE :

12 pièces pesées à 500 g (sous 6 formes différentes)

III) VIENNOISERIES :

Pâte levée feuilletée :

32 à 36 croissants

Pâte levée (Pain au lait) :

12 pièces pesées à 60 g

Le reste de pâte pour réaliser 4 grosses pièces (sous de 2 formes différentes).

Session		2007		Facultatif : Code	
Examen et spécialité		CAP BOULANGER			
Intitulé de l'épreuve:		EP2 PRODUCTION			
Type	Facultatif:	Durée	Coefficient	N° de pages Total	
SUJET 1	Date et heure	7 heures	12	1/3	

FICHE TECHNIQUE

Pain de tradition française

Pétrissage *P.A.* sur *Pâte fermentée, Façonnage manuel*

Réaliser la commande suivante :

15 baguettes pesées à 350 g

10 pains longs pesés à 550 g

4 pièces pesées à 350 g (sous 2 formes différentes)

24 petits pains pesés à 70 g (sous 3 formes différentes)

Ingrédients de base		Quantités à mettre en œuvre (avec un taux d'hydratation =)
Farine tradition	1000 g	6900 g
Sel	20 g	140 g
Levure	10 g	70 g
Eau	50 g	4490 g
Pâte fermentée*	320 g	2200 g
Masse Totale	2000 g	

Procédé de fabrication (en fonction des conditions du fournil et du matériel)			
Températures		Durées	
De base	60°C	1 ^{ère} et 2 ^{ème} vitesse	En fonction du pétrin
Du fournil	°C	Durée du pointage	60 minutes
De la farine	°C	Durée de la détente	30 minutes
De l'eau	°C	Durée de l'apprêt	1 H à 1H30 minutes
De la cuisson	240°C	Durée de cuisson	15 à 45 minutes

Pain de campagne

Réaliser la commande suivante : 12 pièces pesées à 500g de 6 formes au choix du candidat.

Ingrédients de base		Quantités à mettre en œuvre (avec un taux d'hydratation de 65 %)
Farine type T55	900 g	2610 g
Farine de seigle	100 g	290 g
Sel	20 g	60 g
Eau	650 g	1885 g
Levure	10 g	30 g
Pâte fermentée*	400 g	1160 g
Masse totale	2080 g	6035 g

Procédé de fabrication (en fonction des conditions du fournil et du matériel)			
Températures		Durées	
De base	62°C	Pétrissage en 1 ^{ère} vitesse	En fonction du matériel
Du fournil	°C	Pétrissage en 2 ^{ème} vitesse	
De la farine	°C	Durée du pointage en masse	1 h environ
De l'eau	°C	Durée de l'apprêt	45 minutes
De la cuisson	230°C	Durée de cuisson	

CAP BOULANGER	CODE
E.P.2 – PRODUCTION.	SUJET 1 2/3

VIENNOISERIES

Pâte levée feuilletée (croissants) Pétrissage mécanique, utilisation autorisée du laminoir.		Procédé de fabrication ou commande
Matières premières		
Farine	1000 g	32 à 36 croissants
Sel	20 g	
Sucre	100 g	
Levure	30 g	
Poudre de lait	50 g	
Eau	500 g	
Œufs	1	
MG tourage		
500 g		
Masse totale de pâte		

Pâte levée (pain au lait) Pétrissage mécanique		Procédé de fabrication ou commande	
Matières premières			
Farine	1000 g	12 pièces à 60 g Le reste de pâte pour réaliser 4 grosses pièces de deux formes différentes	
Sel	20 g		
Sucre	80 g		
Levure	30 g		
Poudre de lait	80 g		
Eau	450 g		
Œufs	3		
Matière grasse	250 g		
Masse totale de pâte			

ORGANISATION DU TRAVAIL

Impératif d'organisation :

Utiliser ce tableau, à **titre indicatif**, pour établir votre travail à réaliser sur **7 heures**.

	0h	1h	2h	3h	4h	5h	6h	7h			
TRADITION	P	P		T	T		C	C	C		
SPÉCIAL			P	P		T	T	T	C	C	C
VIENNOIS 1			P		T	T			C	C	
VIENNOIS 2		P	P		T		T	T		C	C

Légende : Suivant les habitudes du secteur :

P = pétrissage

T = manipulation (pesage, façonnage, tourage, détaillage)

C = cuisson

* Pâte fermentée fournie.

CAP BOULANGER	CODE
E.P.2 – PRODUCTION.	SUSJET 1 3/3