

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

14 baguettes pesées à 340 g
6 pains longs pesés à 540 g
6 pièces pesées à 400 g (boules et bâtards)
24 petits pains pesés à 60 g (sous 3 formes au choix)

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 (sous 2 formes au choix)

Le reste de pâte pour réaliser 4 grosses pièces de (sous 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 3	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 :

- 14 baguettes pesées à 340 g
- 6 pains longs pesés à 540 g
- 6 pièces pesées à 400 g (boules et bâtards)
- 24 petites pains pesés) 60 g (sous 3 formes au choix)

Ingrédients de base		Quantités à mettre en œuvre (avec un taux d'hydratation =)
Farine tradition	1000 g	5920 g
Sel	20 g	120 g
Levure	10 g	60 g
Eau	650 g	3250 g
Pâte fermentée*	320 g	1900 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	

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 30
De l'eau	°C	Durée de l'apprêt	1 heure environ
De la cuisson	230°C	Durée de cuisson	45 minutes

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

VIENNOISERIES

Pâte levée feuilletée (croissants) Pétrissage mécanique, utilisation autorisée du laminoir.	
Matières premières	Procédé de fabrication ou commande
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	
Matières premières	Procédé de fabrication ou commande
Farine 1000 g	12 pièces pesées à 60 g (2 formes au choix) Le reste de pâte pour réaliser 4 grosses pièces de 2 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	T	T	C	C	C
SPÉCIAL			P	P	T	T	T	T	C
VIENNOIS 1			P	T	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.	SUSSET 3 3/3