

Votre employeur vous transmet la commande suivante :

→ **1- PAINS DE CONSOMMATION COURANTE**

Quantité	Catégorie	Poids en pâte
12	Baguettes	320 g
8	Pains	550 g
4	Bâtards	550 g
12	Petits pains (2 formes)	60 g
<b>Conditions de fabrication :</b>		<b>Type de pétrissage : Amélioré</b>
<b>Farine type 55</b>		<b>Taux d'hydratation : 64 % (correction éventuelle pour le pétrissage)</b>

→ **2- PAINS SPÉCIAUX / DÉCOR**

Quantité	Catégorie	Poids en pâte
5	Campagnes	400 g
5	Complets	350 g

➤ Réaliser en pâte morte, un décor libre sur plaque (0,400 kg de pâte morte fournie par le centre)

→ **3- VIENNOISERIES**

Types de viennoiseries	Conditions de réalisation
Pâte levée feuilletée : d'un kg de farine	16 croissants 16 pains au chocolat.
À partir d'un kilo de farine réaliser une pâte à brioche	2 couronnes à 300 gr. 3 brioches tête de 300 gr. Le reste en petites brioches de 60 gr

**TRAVAIL À FAIRE**

1- Établir la fiche technique relative à la commande.

2- Réaliser la production :

- des pains de consommation courante,
- des pains spéciaux et le décor en thème libre,
- des viennoiseries.

Indications :

- ✓ Le numéro d'inscription sera à mentionner sur chaque fabrication
- ✓ Les poids indiqués sont en pâte
- ✓ Pétrissage, façonnage, laminage mécanique autorisés
- ✓ La pâte fermentée est à la disposition du candidat

Session 2007

BEP Alimentation dominante boulanger

EP1 – Pratique professionnelle

Durée	7H	Coefficient	6	SUJET N°1
-------	----	-------------	---	-----------

