Votre employeur vous transmet la commande suivante :

➔ 1- PAINS DE CONSOMMATION COURANTE

Quantité	Catégorie	Poids en pâte
14	Baguettes	320 g
8	Pains	550 g
2	Couronnes	550 g
12	Petits pains (2 formes)	60 g
Conditions de fabrication :	**Type de pétrissage : Amélioré**	
Farine type 55	**Taux d'hydratation : 65 %** **(correction éventuelle pour le pétrissage)**	

➔ 2- PAINS SPÉCIAUX / DÉCOR

Quantité	Catégorie	Poids en pâte
5	Campagne	400 g
6	Baguettes viennoises	300 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 de 65 gr. 16 pains au chocolat de 65 gr.
À partir d'un kilo de farine réaliser une pâte à brioche	2 Nanterre 300 gr. 3 tresses 300 gr. Le reste en petites brioches à 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°2

Fiche technique pains courants

Taux d'hydratation		
Quantité de pâte (en kg)		
Quantité de farine (en kg)		
Quantité d'eau (en l)		
Levure	Dosage (en g/l)	
	Quantité (en g)	
Sel	Dosage (en g/l)	
	Quantité (en g)	
Améliorant (facultatif) Dosage/quantité		

Température de base (en °C)	
Température du fournil (en °C)	
Température de la farine (en °C)	
Température de l'eau (en °C)	
Durée du pétrissage/2ème Vitesse (mn)	
Durée totale du pointage	
Durée de l'apprêt	
Température de cuisson	

Fiche technique pains spéciaux

Fabrication	Campagne	Baguettes Viennoises
Ingrédients	Dosage en g	Dosage en g

Fabrication	Campagne	Baguettes Viennoises
T° de base		
T° du fournil		
T° de la farine		
T° de l'eau		
Durée du pétrissage/2ème Vitesse (mn)		
Durée totale du pointage		
Durée de l'apprêt		
Température de cuisson		

Fiche technique viennoiserie

Fabrication	Pâte Levée Feuilletée	Brioche
Ingrédients	Dosage en g	Dosage en g

Fabrication de :	Pâte Levée Feuilletée	Brioche
T° de base		
T° du fournil		
T° de la farine		
T° de l'eau		
Durée du pétrissage		
Durée totale du pointage		
Durée de l'apprêt		
Température de cuisson		