

CORRIGÉ

Votre employeur vous transmet la commande suivante

→ 1- PAINS DE CONSOMMATION COURANTE

Quantité	Catégorie	Poids en pâte
10	Pains longs	550 g
10	Baguettes	350 g
4	Pains courts	350 g
12	Petits pains	75 g
Sur pâte fermentée :		Pétrissage amélioré
Farine Type 55 ou tradition française		Taux d'hydratation : 60 % (correction éventuelle pour le pétrissage)

→ 2- PAINS SPÉCIAUX/ DÉCOR

Quantité	Catégorie	Matière première
4 pains de campagne	Auvergnat/Tabatière	Base : 1 kg farine
6 pains complets	bâtard court coupe saucisson	Base 1 kg de farine type 150

➤ 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
16 croissants ; 16 pains au chocolat	Pâte levée feuilletée Base 1 kg de farine
3 tresses à 300 g le reste de pâte en pièces individuelles de 60 g (3 formes)	Pâte levée (pains au lait) Base 1 kg de farine

TRAVAIL A FAIRE

1-Etablir la fiche technique relative a la commande

2- Réaliser la production

- Des pains de consommation courante
- Des pains spéciaux avec décor en thème libre
- Des viennoiseries

Indications :

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

Session 2008		
BEP Alimentation dominante boulanger		
EP1 - Pratique professionnelle		
Type	Coefficient	Page
CORRIGÉ N° 1	6	1/2

FICHE TECHNIQUE PAINS COURANTS

Taux d'hydratation	60 %
Quantité de pâte (en kg)	12 kg
Quantité de farine (en kg)	7.5 kg
Quantité d'eau (en l)	4.5 l
Levure	Dosage (en g / l) 20 g
	Quantité (en g) 90 g
Sel	Dosage (en g / l) 30 g
	Quantité (en g) 130 g
Pâte fermentée 100g / l	450 g

Température de base en ° C)	54° C
Température du fournil	24° C
Température de la farine	23° C
Température de l'eau	7° C
Durée du pétrissage (axe oblique) 2 ^{ème} vitesse (mn)	12 mn
Durée totale du pointage	40 mn
Durée de l'apprêt	2 h
Température de cuisson	240° C

FICHE TECHNIQUE PAINS SPÉCIAUX

Fabrication	Campagne	Complet
Ingrédients	Dosage en g	Dosage en g
Farine 55	850 g	
Seigle 130	150 g	
Farine 150		1000 g
Sel	20 g	20 g
Levure	10 g	10 g
Eau	670 g	700 g
Pâte ferment.	400 g	300 g

Fabrication	Campagne	Complet
T° de base	62° C	52° C
T° du fournil	24° C	24° C
T° de la farine	23° C	23° C
T° de l'eau	15° C	5° C
Durée du pétrissage /2 ^{ème} vitesse (mn)	8 mn en 1er +4 mn en 2 ^{ème}	5 mn en 1er+6 mn en 2 ^{ème}
Durée totale du pointage	40 mn	30 mn
Durée de l'apprêt	1 h 30 mn	1 h 20 mn

FICHE TECHNIQUE VIENNOISERIE

Fabrication	PLF	Pâte levée
Ingrédients	Dosage en g	Dosage en g
Farine	1000g	1000g
Sel	20 g	20 g
Levure	50 g	50 g
Sucre	100 g	100 g
Poudre lait	40 g	40 g
Œuf	50 g	200 g
Eau	475 g	350 g
M G	500 g	200 g
Bâtons chocolat	500 g	200 g

Fabrication	PLF	Pâte levée
T° de base		
T° du fournil		
T° de la farine		
T° de l'eau		
Durée du pétrissage /2 ^{ème} vitesse (mn)	5 mn	5 + 5 Avec M G
Durée totale du pointage	2 h froid	2 h froid
Durée de l'apprêt	2 h 30	2 h 45
Température de cuisson	220° C	220° C

BEP ALIMENTATION - Option : BOULANGER	2008
EP1 - PARTIE PRATIQUE PROFESSIONNEL	2/2