

CORRIGÉ

Votre employeur vous transmet la commande suivante :

1-PAINS DE CONSOMMATION COURANTE (Pétrissage amélioré)

Quantité	Catégorie	Poids en pâte
12	Baguettes	300 g
8	Pains	550 g
2	Couronnes	550 g
18	Petits pains (2 formes)	75 g
Conditions de fabrication :		Type de pétrissage : Amélioré
Farine type 55 ou de Tradition		Taux d'hydratation : 60 % (correction éventuelle pour le pétrissage)

2- PAINS SPÉCIAUX / DÉCOR

Quantité	Catégorie	Poids en pâte
4	Campagne	500 g
6	Viennois	300 g

- Réaliser en pâte morte, un décor libre sur plaque (0,600 kg de pâte morte fournie par le centre)

3 - VIENNOISERIES

Types de viennoiseries	Conditions de réalisation
Pâte levée feuilletée à partir d'un kg de farine	16 croissants 16 pains au chocolat
Pâte à brioche à partir d'un kilo de farine	2 brioches à tête de 300 g 2 couronnes à 300 g le reste en petites brioches de 60 g

TRAVAIL À FAIRE

1- Établir la fiche technique relative à 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 autorisés
- La pâte fermentée est à la disposition du candidat

Session 2008		Code		
Examen et spécialité BEP ALIMENTATION dominante Boulanger				
Intitulé de l'épreuve : EP 1 – Pratique Professionnelle				
Type CORRIGÉ N° 2		Durée 7 h 00	Coefficient 5	Page 1/2

FICHE TECHNIQUE PAINS COURANTS

Taux d'hydratation		60 %
Quantité de pâte (en kg)		10.450
Quantité de farine (en kg)		6.530
Quantité d'eau (en litre)		3.920
Levure	Dosage (en g/l)	20 g
	Quantité en g	78
Sel	Dosage (en g/l)	30 g
	Quantité (en g)	118
Améliorant (facultatif)		
Dosage / quantité		

Température de base (en ° C)	60
Température du fournil (en ° C)	23
Température de la farine (en ° C)	24
Température de l'eau (en ° C)	13
Durée du pétrissage 2 ^{ème} vitesse (mn)	12 à 15
Durée totale du pointage	45
Durée de l'apprêt	1h30
Température de cuisson	240°

FICHE TECHNIQUE PAINS SPÉCIAUX

Fabrication	Campagne	Viennois
Ingrédients	Dosage en g	Dosage en g
Farine T55	850	1000
Farine seigle	150	
Sel	20	20
Sucre		80
Levure	25	30
Poudre de lait		60
Œufs		100
Eau	600	450
Matière grasse		100
Améliorant	10	10
Pâte fermentée	300	

Fabrication	Campagne	Viennois
T° de base	63°C	60°C
T° du fournil	23°C	23°C
T° de la farine	24°C	24°C
T° de l'eau	17°C	13°C
Durée du pétrissage 2 ^{ème} vitesse (mn)	Batteur 6 mm	Batteur 7 mm
Durée totale du pointage	30 mm	30 mm
Durée de l'apprêt	1h30	1h30
Température de cuisson	230°	220°

FICHE TECHNIQUE VIENNOISERIES

Fabrication	PLF	Brioche
Ingrédients	Dosage en g	Dosage en g
Farine T55	1000	1000
Sel	20	20
Sucre	120	100
Levure	40	40
Poudre de lait	30	
Œufs	100	400
Eau	450	150
Matière grasse	500	400
Améliorant	10	10
Bâton chocolat	32	

Fabrication	PLF	Brioche
T° de base	54°C	54°C
T° du fournil	23°C	23°C
T° de la farine	24°C	24°C
T° de l'eau	07°C	07°C
Durée du pétrissage 2 ^{ème} vitesse (mn)	Batteur 6 mm	Batteur 6 à 8 mm
Durée totale du pointage	1h30	2h
Durée de l'apprêt	1h30	1h30
Température de cuisson	200°C	200°C

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