

CORRIGÉ

Votre employeur vous transmet la commande suivante :

1- PAINS DE CONSOMMATION COURANTE

Quantité	Catégorie	Poids en pâte
10	Pains	500 g
10	Baguettes	300 g
6	Ficelles	200 g
Conditions de fabrication :		Type de pétrissage amélioré :
Farine type 55 ou tradition française		Taux d'hydratation : 60 % (correction éventuelle pour le pétrissage)

2- PAINS SPÉCIAUX / DÉCOR

Quantité	Catégorie	Poids en Pâte
5	Campagne	400g
5	Pain Complet	400g

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 : 16 croissants, - 16 pains aux chocolats	À partir de 1 kg de farine
Pâte à brioche : 1 couronne à 400 g 1 nanterre à 350 g Le reste 2 formes aux choix du candidat (60 g)	À partir de 1 kg de farine

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° 3		Durée 7 h 00	Coefficient 5	Page 1/2

FICHE TECHNIQUE DE PAINS COURANTS

Taux d'hydratation (en %)		62
Quantité de pâte (en kg)		9.200
Quantité de farine (en kg)		5.700
Quantité d'eau (en l)		3.530
Levure	Dosage (en g/l)	30
	Quantité (en g)	100
Sel	Dosage (en g/l)	30
	Quantité (en g)	110

Température de base (en °C)	64
Température du fournil (en °C)	28
Température de la farine (en °C)	28
Température de l'eau (en °C)	8
Durée de pétrissage / 2 ^{ème} vitesse (mn)	12
Durée totale de pointage	30 à 40 mn
Durée de l'apprêt	1h30
Température de cuisson (en °C)	250

FICHE TECHNIQUE DE PAINS SPÉCIAUX

Fabrication	Campagne	Complet
Ingrédients	Dosage en g	Dosage en g
Farine T55	900	
Farine complet		1000
Farine de seigle	100	500
Eau	700 environ	700 environ
Sel	20	20
Levure	30	30
Matière grasse		25
Pâte fermentée	200	200

Fabrication de :	Campagne	Complet
Température de base (en °C)	64	64
Température du fournil (en °C)	30	30
Température de la farine (en °C)	30	30
Température de l'eau (en °C)	4	4
Durée de pétrissage 2 ^{ème} vitesse (mn)	10 mn	10 mn
Durée totale de pointage	40 mn	40 mn
Durée de l'apprêt	1h	1h
Température de cuisson (en °C)	240	240

FICHE TECHNIQUE VIENNOISERIE

Fabrication	PLF	Brioche
Ingrédients	Dosage en g	Dosage en g
Farine T55	1000	
Farine trad. française		
Farine gruau		1000
Eau	500	
Sel	20	20
Levure	40	40
Sucre	120	250
Lait en poudre	50	
Matière grasse brioche		500
Matière grasse tourage	500	
Œufs	2	12
Bâtons chocolat	16x2	32

Fabrication de :	PLF	Brioche
Température de base (en °C)	50	50
Température du fournil (en °C)	25	25
Température de la farine (en °C)	20	20
Température de l'eau (en °C)	5	5
Durée de pétrissage 2 ^{ème} vitesse (mn)	8 mn	15 mn
Durée totale de pointage	1 h	2 h
Durée de l'apprêt	2 h	2 h
Température de cuisson (en °C)	220	190

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