

COMMANDE

En utilisant la fiche technique jointe ainsi que le planning de production, et en respectant les règles d'hygiène et de sécurité, réaliser les produits de boulangerie et de viennoiserie listés ci-dessous.

- Les pétrissages sont effectués mécaniquement.
- Les façonnages sont réalisés manuellement.

I) PAINS DE TRADITION FRANÇAISE :

- | | |
|---------------------------|----------------------------------|
| - 8 pains longs pesés à | 550 g dont deux polkas |
| - 12 baguettes pesées à | 350 g dont quatre épis |
| - 4 bâtards pesés à | 330 g de deux lamages différents |
| - 24 petits pains pesés à | 75 g de trois formes différents |

II) PAINS DE CAMPAGNE :

- | | |
|----------------------|--|
| - 12 pièces pesées à | 500 g de six formes au choix du candidat |
|----------------------|--|

III) VIENNOISERIES :

- Croissants : 32/36 pièces
- Produits en pâte de pain au lait :
 - 18 pièces de 60 g (9 pains au lait et 9 pièces de forme fantaisie)
 - le reste de la pâte en 3 grosses pièces

Session 2011		Code : 500 22132	
Examen et spécialité : CAP BOULANGER			
Intitulé de l'épreuve : EP2 PRODUCTION			
SUJET N°2	Durée : 7 heures	Coefficient : 12	Page 1 sur 3

FICHE TECHNIQUE

Pain de tradition française

Pétrissage amélioré sur pâte fermentée (façonnage manuel)
Réaliser la commande suivante :

- | | |
|---------------------------|----------------------------------|
| - 8 pains longs pesés à | 550 g dont deux polkas |
| - 12 baguettes pesées à | 350 g dont quatre épis |
| - 4 bâtards pesés à | 330 g de deux lamages différents |
| - 24 petits pains pesés à | 75 g de trois formes différentes |

Ingrédients	Base	Quantités à mettre en oeuvre
Farine de Tradition	1000 g	5926 g
Eau	650 g	3852 g
Sel	18 g	106 g
Levure	10 g	60 g
Pâte fermentée	300 g	1776 g
Masse totale	1978 g	11720 g

Procédé de fabrication			
Températures		Durées	
De base	En fonction du matériel	Pétrissage en 1 ^{ère} vitesse	Selon le matériel
Du fournil		Pétrissage en 2 ^{ème} vitesse	Selon le matériel
De la farine		Durée du pointage	
De l'eau		Durée de l'apprêt	
De la cuisson	210° à 250°c	Durée des cuissons	45 mn

AUTRES PAINS (pain de campagne)

- 12 pièces pesées à 500 g de six formes au choix du candidat

Ingrédients	Base	Quantités à mettre en oeuvre
Farine de seigle T170	150 g	450 g
Farine T55	850 g	2550 g
Eau	650 g	1950 g
Sel	18 g	54 g
Levure	10 g	30 g
Pâte fermentée	300 g	900 g
Masse totale	1978 g	5940 g

Procédé de fabrication			
Températures		Durées (batteur ou p.spi)	
De base	Selon le matériel	Pétrissage en 1ère	Selon le matériel
Du fournil		Pétrissage en 2ème	Selon le matériel
De la farine		Pointage en masse	
De l'eau		Durée de l'apprêt	
De la cuisson	210 à 250°c	Durée de cuisson	45 mn

CAP BOULANGER	SUJET N°2
EP2 - PRODUCTION	Page 2 sur 3

VIENNOISERIES

Pâte levée-feuilletée (croissants) pétrissage mécanique.		
Matières premières		Commande
Farine T 55	500 g	Réaliser 32 à 36 croissants
Farine de gruau	500 g	
Eau	450 g	
Oeufs	100 g	
Sel	18 g	
Levure	40 g	
Sucre	120 g	
Poudre de lait	30 g	
MG tourage	500 g	

Pâte levée (pain au lait) pétrissage mécanique.		
Matières premières		Commande
Farine T 55	500 g	Produits en pâte de pain au lait : 18 pièces de 60 g (9 pains au lait et 9 pièces de forme fantaisie) le reste de la pâte en 3 grosses pièces
Farine de gruau	500 g	
Lait liquide	500 g	
Oeufs	100 g	
Sel	18 g	
Sucre	120 g	
Levure	40 g	
Beurre	300 g	

ORGANISATION DU TRAVAIL

Utiliser ce tableau pour établir le travail à réaliser sur 7 heures

	0h	1h	2h	3h	4h	5h	6h	7h
TRADITION		P	P		M	M M	C C C	
CAMPAGNE			P		M	M M	C C C	
VIENNOIS 1		P	M M	M M			C C	
VIENNOIS 2	P P			M	M M		C C	

Légende : Suivant les habitudes du secteur :

Bleu ou P = pétrissage

Jaune ou vert ou M = manipulations (pesage, boulage, façonnage, tourage, détaillage)

Rouge ou C = cuissons

CAP BOULANGER	SUJET N°2
EP2 - PRODUCTION	Page 3 sur 3