

# 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 :

- 10 Pains longs pesés à 550 g
- 12 Baguettes pesées à 350 g dont 4 épis
- 2 Pains pesés à 400 g de deux formes différentes
- 24 Petits pains pesés à 80 g (3 formes différentes)

## II) PAINS DE CAMPAGNE :

- 12 pièces pesées à 500 g de 6 formes différentes :

## III) VIENNOISERIES :

- Produits en pâte levée feuilletée :
  - 32 à 36 Croissants
  
- Produits en pâte de pain au lait :
  - 18 pièces pesées à 60 g (2 formes dont 1 fantaisie)
  - Le reste de pâte en 3 grosses pièces (3 formes différentes)

<b>Session 2011</b>		<b>Code : 500 22132</b>	
<b>Examen et spécialité : CAP BOULANGER</b>			
<b>Intitulé de l'épreuve : EP2 PRODUCTION</b>			
<b>SUJET N°4</b>	<b>Durée : 7 heures</b>	<b>Coefficient : 12</b>	<b>Page 1 sur 3</b>

## FICHE TECHNIQUE

### Pain de tradition française

Pétrissage amélioré sur pâte fermentée (façonnage manuel)

Réaliser la commande suivante :

- 10 Pains longs pesés à 550 g
- 12 Baguettes pesées à 350 g dont 4 épis
- 2 Pains pesés à 400 g de (2 formes différentes)
- 24 Petits pains pesés à 80 g (3 formes différentes)

Ingrédients	Base	Quantités à mettre en oeuvre
Farine Tradition Française	1000 g	6650 g
Eau	640 g	4256 g
Sel	18 g	120 g
Levure	10 g	67 g
Malt (facultatif)		
Pâte fermentée	200 g	1330 g
<b>Masse totale</b>	<b>1868 g</b>	<b>12423 g</b>

Procédé de fabrication			
Températures		Durées	
De base	Selon matériel	Pétrissage en 1 <sup>ère</sup> vitesse	Selon matériel
Du fournil		Pétrissage en 2 <sup>ème</sup> vitesse	Selon matériel
De la farine		Durée du pointage	
De l'eau		Durée de l'apprêt	
De la cuisson	210° à 250°	Durée des cuissons	12 à 45 mn

### AUTRES PAINS (pain de campagne)

- 12 pièces pesées à 500 g de 6 formes différentes :

Ingrédients	Base	Quantités à mettre en oeuvre
Farine T55	800 g	2340 g
Farine de seigle	150 g	440 g
Farine complète	50 g	150 g
Eau	670 g	1960 g
Sel	20 g	60 g
Levure	10 g	30 g
Malt		
Pâte fermentée	350 g	1022 g
<b>Masse totale</b>	<b>2050 g</b>	<b>6002 g</b>

Procédé de fabrication			
Températures		Durées	
De base	Selon matériel	Pétrissage en 1ère	Selon matériel
Du fournil		Pétrissage en 2ème	Selon matériel
De la farine		Pointage en masse	
De l'eau		Durée de l'apprêt	
De la cuisson	210° à 250°	Durée de cuisson	12 à 45 mn

<b>CAP BOULANGER</b>	<b>SUJET N°4</b>
<b>EP2 - PRODUCTION</b>	<b>Page 2 sur 3</b>

## VIENNOISERIES

Pâte levée-feuilletée (croissants) pétrissage mécanique.		
Matières premières		Commande
Farine de Gruau	1000 g	32 à 36 croissants
Lait UHT	450 g	
Sel	20 g	
Levure	40 g	
sucré	100 g	
Œufs	100 g	
Matière grasse détrempe	100 g	
Pâte fermentée	100 g	
Matière grasse tourage	500 g	

Pâte levée (pain au lait) pétrissage mécanique.		
Matières premières		Commande
Farine de gruau	1000 g	- 18 pièces pesées à 60 g ( 2 formes dont 1 fantaisie) - Le reste en 3 grosses pièces ( 3 formes différentes)
Lait UHT	450 g	
Sel	20 g	
Levure	40 g	
Sucre	100 g	
Œufs	100 g	
Matière grasse (beurre)	200 g	
Pâte fermentée	100 g	

### ORGANISATION DU TRAVAIL

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

	0h	1h	2h	3h	4h	5h	6h	7h	
<b>TRADITION</b>	P	P	M	M	M	C	C	C	
<b>CAMPAGNE</b>		P	P	M	M	C	C	C	
<b>VIENNOIS 1</b>		P			M	M	M	C	C
<b>VIENNOIS 2</b>		P				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

<b>CAP BOULANGER</b>	<b>SUJET N°4</b>
<b>EP2 - PRODUCTION</b>	<b>Page 3 sur 3</b>