

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 :

- 9 pains longs pesés à 540 g
- 12 baguettes pesées à 340 g dont 2 épis
- 2 bâtards pesés à 340 g et faire 2 lamages différents
- 24 petits pains pesés à 70 g de 3 formes différentes

II) PAINS DE CAMPAGNE :

- 12 pièces de 450 g de 6 formes différentes

III) VIENNOISERIES :

- Croissants : 32/36 pièces
- Produits en pâte de pain au lait :
 - 15 pièces pesées à 60 g (2 formes différentes)
 - le reste de pâte en 2 grosses pièces de poids égal

Session 2011		Code : 500 22132	
Examen et spécialité : CAP BOULANGER			
Intitulé de l'épreuve : EP2 PRODUCTION			
SUJET N°6	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 :

- 9 pains pesés à 540 g
- 12 baguettes pesées à 340 g dont 2 épis
- 2 bâtards pesés à 340 g et faire 2 lamages différents
- 24 petits pains pesés à 70 g de 3 formes différentes

Ingrédients	Base	Quantités à mettre en oeuvre
Farine tradition	1000 g	6020 g
Eau	650 g	3913 g
Sel	18 g	109 g
Levure	10 g	60 g
Pâte fermentée	200 g	1204 g
Masse totale	1878 g	11306 g

Procédé de fabrication			
Températures		Durées	
De base	Selon matériel	Pétrissage en 1 ^{ère} vitesse	Selon matériel
Du fournil		Pétrissage en 2 ^{ème} 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 de 450 g de 6 formes différentes

Ingrédients	Base	Quantités à mettre en oeuvre
Farine de seigle T 85	100 g	269 g
Farine T55	900 g	2421 g
Eau	630 g	1694 g
Sel	18 g	48 g
Levure	10 g	26 g
Pâte fermentée	350 g	941 g
Masse totale	2008 g	5401 g

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	250°	Durée de cuisson	45 mn

CAP BOULANGER	SUJET N°6
EP2 - PRODUCTION	Page 2 sur 3

VIENNOISERIES

Pâte levée-feuilletée (croissants) pétrissage mécanique.		
Matières premières		Commande
Farine T 55	1000 g	32/36 croissants
eau	500 g	
Sel	18 g	
Levure	30 g	
sucre	100 g	
Poudre de lait	30 g	
Œufs	50 g	
Matière grasse tourage	500 g	

Pâte levée (pain au lait) pétrissage mécanique.		
Matières premières		Commande
Farine T 55	1000 g	16 pièces de 60 g : 2 formes différentes Le reste de pâte en 2 grosses pièces de poids égal
Lait UHT	550 g	
Sel	18 g	
Levure	30 g	
Sucre	100 g	
Œufs	100 g	
Matière grasse (beurre)	250 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 P		M	M M	C C C	
CAMPAGNE		P		M M		C C		
VIENNOIS 1	P	M	M M	M		C C		
VIENNOIS 2		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°6
EP2 - PRODUCTION	Page 3 sur 3