

## 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 : Pétrissage Amélioré sur pâte fermentée

- 4 pains longs pesés à 550 g
- 10 baguettes (dont deux épis) pesées à 350 g
- 4 pièces (deux formes différentes) pesées à 550 g
- 24 petits pains (trois formes différentes) pesés à 60 g

### II) PAINS DE CAMPAGNE : Pétrissage sur pâte fermentée

- 12 pièces (six formes différentes) pesées à 400 g

### III) VIENNOISERIES :

- Pâte feuilletée levée :  
32 à 36 croissants
- Produits en pâte de pain au lait :
  - 16 pièces (deux formes différentes) pesées à 60 g
  - Le reste de la pâte en 2 grosses pièces (2 formes libres)

|  |                  |                  |            |
|--|------------------|------------------|------------|
| Session 2011                           |                  | Code : 500 22132 |            |
| Examen et spécialité : CAP BOULANGER   |                  |                  |            |
| Intitulé de l'épreuve : EP2 PRODUCTION |                  |                  |            |
| SUJET N°8                              | Durée : 7 heures | Coefficient : 12 | Page 1 / 3 |

## FICHE TECHNIQUE

### Pain de tradition française

Pétrissage : **PA** avec pâte fermentée (façonnage manuel)

Réaliser la commande

- 4 pains longs pesés à 550 g
- 10 baguettes (dont deux épis) pesées à 350 g
- 4 pièces (deux formes différentes) pesés à 550 g
- 24 petits pains (Trois formes différentes) pesés à 60 g

| Ingrédients         | Base          | Quantités à mettre en œuvre |
|---------------------|---------------|-----------------------------|
| Farine tradition    | 1000 g        | 4725 g                      |
| Eau                 | 650 g         | 3070 g                      |
| Sel                 | 18 g          | 85 g                        |
| Levure              | 10 g          | 48 g                        |
| Pâte fermentée      | 300 g         | 1418 g                      |
| <b>Masse totale</b> | <b>1978 g</b> | <b>9346 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 40 mn     |

### AUTRES PAINS (pain de campagne)

- 12 pièces (six formes différentes) pesées à 400 g

| Ingrédients         | Base          | Quantités à mettre en œuvre |
|---------------------|---------------|-----------------------------|
| Farine T55          | 800 g         | 1936 g                      |
| Farine de seigle    | 200 g         | 496 g                       |
| Eau                 | 650 g         | 1570 g                      |
| Sel                 | 18 g          | 44 g                        |
| Levure              | 10 g          | 25 g                        |
| Pâte fermentée      | 300 g         | 726 g                       |
| <b>Masse totale</b> | <b>1978 g</b> | <b>4797 g</b>               |

| Procédé de fabrication |                |                                |                |
|------------------------|----------------|--------------------------------|----------------|
| Températures           |                | Durées (bateur ou p.spi)       |                |
| De base                | Selon matériel | Pétrissage en 1 <sup>ère</sup> | Selon matériel |
| Du fournil             |                | Pétrissage en 2 <sup>ème</sup> | Selon matériel |
| De la farine           |                | Pointage en masse              |                |
| De l'eau               |                | Durée de l'apprêt              |                |
| De la cuisson          | 210° à 240°    | Durée de cuisson               | 40 mn          |

|                         |                  |
|-------------------------|------------------|
| <b>CAP BOULANGER</b>    | <b>SUJET N°8</b> |
| <b>EP2 - PRODUCTION</b> | <b>Page 2/ 3</b> |

## VIENNOISERIES

| Pâte levée-feuilletée (croissants) pétrissage mécanique. |               |                        |
|--|---------------|------------------------|
| Matières premières                                       |               | Procédé de fabrication |
| Farine T 55  | 1000 g        | 32 à 36 croissants     |
| eau  | 600 g         |                        |
| Sel  | 20 g          |                        |
| Levure   | 40 g          |                        |
| Poudre de lait   | 60 g          |                        |
| sucre  | 120 g         |                        |
| Matière grasse tourage                                   | 500 g         |                        |
| Œufs (dorure)  | 2 p.          |                        |
| <b>Masse totale</b>                                      | <b>2340 g</b> |                        |

| Pâte levée (pain au lait) pétrissage mécanique. |               |  |
|---|---------------|--|
| Matières premières                              |               | Commande   |
| Farine T 55                                     | 500 g         | 16 pièces (deux formes différentes) pesées à 60 g<br>Le reste de la pâte en 2 grosses pièces (2 formes libres) |
| Eau   | 500 g         |  |
| Sel   | 20 g          |  |
| Levure  | 40 g          |  |
| Poudre de lait                                  | 60 g          |  |
| Sucre   | 100 g         |  |
| Œufs  | 100 g         |  |
| Matière grasse (beurre)                         | 250 g         |  |
| Farine de Gruau                                 | 500 g         |  |
| Œufs (dorure)                                   | 100 g         |  |
| Sucre grain                                     | 100 g         |  |
| <b>Masse totale</b>                             | <b>2270 g</b> |  |

### 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  |     | M M |    | C C |    |       |
| <b>CAMPAGNE</b>   |    |    |     |     | P  | M M |    | C C C |
| <b>VIENNOIS 1</b> | P  |    | M M | M M |    | C C |    |       |
| <b>VIENNOIS 2</b> |    | 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

|                         |                  |
|-------------------------|------------------|
| <b>CAP BOULANGER</b>    | <b>SUJET N°8</b> |
| <b>EP2 - PRODUCTION</b> | <b>Page 3/ 3</b> |