

# 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 dont deux épis
- 12 baguettes pesées à 350 g
- 4 pièces pesées à 350 g (deux formes différentes)
- 24 petits pains pesés à 70 g de trois formes différentes

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

- 12 pièces pesées à 500 g de six formes au choix du candidat, différentes de celles du pain de tradition française.

## III) VIENNOISERIES :

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

Session 2011		Code : 500 22132	
Examen et spécialité : CAP BOULANGER			
Intitulé de l'épreuve : EP2 PRODUCTION			
SUJET N°9	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 :

- 10 pains longs pesés à 550 g dont deux épis
- 12 baguettes pesées à 350 g
- 4 pièces pesées à 350 g (deux formes différentes)
- 24 petits pains pesés à 70 g de trois formes différentes

Ingrédients	Base	Quantités à mettre en oeuvre
Farine tradition	1000 g	6300 g
Eau	650 g	4096 g
Sel	18 g	115 g
Levure	10 g	63 g
Pâte fermentée	350 g	2206 g
<b>Masse totale</b>	<b>2028 g</b>	<b>12780 g</b>

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

### AUTRES PAINS (pain de campagne sur pâte fermentée)

Réaliser : 12 pièces pesées à 500 g de 6 formes différentes de celles du pain de tradition française au choix du candidat.

Ingrédients	Base	Quantités à mettre en oeuvre
Farine de seigle	100 g	310 g
Farine T55	900 g	2760 g
Eau	630 g	1930 g
Sel	18 g	55 g
Levure	10 g	31 g
Pâte fermentée	300 g	915 g
<b>Masse totale</b>	<b>1958 g</b>	<b>6000 g</b>

Procédé de fabrication			
Températures		Durées (bateur ou p.spi)	
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°C à 250°C	Durée de cuisson	45 mn environ

<b>CAP BOULANGER</b>	<b>SUJET N°9</b>
<b>EP2 - PRODUCTION</b>	<b>Page 2 sur 3</b>

## VIENNOISERIES

Pâte levée-feuilletée (croissants) pétrissage mécanique.		
Matières premières		Commande
Farine	1000 g	32 à 36 croissants
eau	500 g	
Sel	20 g	
Levure	30 g	
sucre	120 g	
Poudre de lait	20 g	
Œufs	100 g	
Matière grasse tourage	500 g	

Pâte levée (pain au lait) pétrissage mécanique.		
Matières premières		Commande
Farine	1000 g	18 pièces de 60 g deux formes dont une fantaisie  le reste de la pâte en trois grosses pièces (3 formes différentes)
Lait UHT	400 g	
Sel	20 g	
Levure	40 g	
Sucre	100 g	
Œufs	200 g	
Matière grasse	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
<b>TRADITION</b>		P	P P		M	M M	C C C	
<b>CAMPAGNE</b>			P	M M		C C C		
<b>VIENNOIS 1</b>	P	M		M M		C C		
<b>VIENNOIS 2</b>		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

<b>CAP BOULANGER</b>	<b>SUJET N°9</b>
<b>EP2 - PRODUCTION</b>	<b>Page 3 sur 3</b>