



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie de Montpellier
pour la Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel.**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

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 de la commande ci-dessous.

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

I) PAINS DE TRADITION FRANÇAISE :

Méthode :

- Pétrissage Amélioré avec Pâte Fermentée.
- Autolyse facultative à l'appréciation du candidat.

Commande :

- 10 Baguettes pesées à 350 g dont 2 épis
- 12 Pains longs pesés à 550 g dont 2 Polka
- 6 Pâtons pesés à 350 g façonnés de 2 formes différentes au choix du candidat
- 24 Petits Pains (3 formes différentes au choix du candidat) pesés à 80 g

II) PAINS DE CAMPAGNE :

Méthode :

- Pétrissage Amélioré avec Pâte Fermentée

Commande :

- 12 Pains (6 formes différentes) pesés à 500 g

III) VIENNOISERIES :

Pâte Levée Feuilletée :

- 30 à 36 croissants au choix des membres du jury

Pâte Levée : (pain au lait)

- 18 pièces de 60 g : façonnées de 2 formes différentes au choix du candidat
- 1 tresse à 3 branches de 300 g
- Le reste de pâte façonné en une forme fantaisie

Session 2015	CAP BOULANGER	Code : 500 22132	EP2 - PRODUCTION
SUJET N°1	Durée : 7 heures	Coefficient : 12	Page 1 sur 3

FICHE TECHNIQUE

PAIN DE TRADITION

- 10 Baguettes pesées à 350 g dont 2 épis
- 12 Pains longs pesés à 550 g dont 2 Polka
- 6 Pâtons pesés à 350 g façonnés de 2 formes différentes au choix du candidat
- 24 Petits Pains (3 formes différentes au choix du candidat) pesés à 80 g

Ingrédients	Recette de Base	Quantités à mettre en œuvre
Farine de Tradition Française	1000 g	7324 g
Eau	650 g	4760g
Sel	18 g	132 g
Levure	10 g	73 g
Pâte fermentée	250 g	1831 g
Masse totale →	1928 g	14120 g

Procédé de fabrication Indicatif

Températures		Durées	
De base	60/62°C	Pétrissage en 1 ^{ère} vit.	De 4 à 7 min
Du fournil		Pétrissage en 2 ^{ème} vit.	Entre 8 et 12 min
De la farine		Durée du pointage	1h
De l'eau		Durée de l'apprêt	1h15
De la cuisson	230°C	Durée des cuissons	De 15 à 30 min

PAIN DE CAMPAGNE

- 12 Pains (6 formes différentes) pesés à 500 g

Ingrédients	Recette de Base	Quantités à mettre en oeuvre
Farine T65	1000 g	2323 g
Farine de Seigle	300 g	697 g
Eau	850 g	1974 g
Sel	25 g	58 g
Levure	8 g	19 g
Pâte fermentée	400 g	929 g
Masse totale →	2583 g	6000 g

Procédé de fabrication Indicatif

Températures		Durées (batteur ou pétrin à spirale)	
De base	60/ 62°	Pétrissage en 1 ^{ère} Vit.	De 4 à 7 min
Du fournil		Pétrissage en 2 ^{ème} Vit.	Entre 8 et 12 min
De la farine		Pointage en masse	1h
De l'eau		Durée de l'apprêt	1h15
De la cuisson	240°C	Durée de cuisson	25 à 30 min

Session 2015	CAP BOULANGER	Code : 500 22132	EP2 - PRODUCTION
SUJET N°1	Durée : 7 heures	Coefficient : 12	Page 2 sur 3

VIENNOISERIES

Pâte Levée-Feuilletée

Matières premières		Commande
Farine de Gruau	500 g	<ul style="list-style-type: none"> 30 à 36 croissants au choix des membres du jury
Farine ordinaire T55	500 g	
Eau	550 g	
Sel	18 g	
Poudre de lait	60 g	
Levure	40 g	
Sucre	130 g	
Poids de la détrempe	1798 g	
Matière grasse tourage	500 g	
Œuf dorure	50g	
Masse totale →	2298 g	

Pâte Levée (pain au lait)

Matières premières		Commande
Farine de Gruau	1000 g	<ul style="list-style-type: none"> 18 pièces de 60 g : façonnées de 2 formes différentes au choix du candidat 1 tresse à 3 branches de 300 g Le reste de pâte façonné en une forme fantaisie
eau	300 g	
Sel	18 g	
Levure	30 g	
Sucre	100 g	
Œufs	250 g	
Poudre de lait	50 g	
Beurre fin	300 g	
Œuf dorure	50g	
Masse totale →	2048 g	

ORGANISATION DU TRAVAIL

Utiliser ce tableau pour réaliser le travail durant vos 7 heures d'épreuve :

	1h			2h			3h			4h			5h			6h			7h													
Pain de Tradition		M	P	P						M	M							C	C	C												
Pain de Campagne					M	P						M		M	M																	
Pâte Levée Feuil.	M	P				M		M		M									C	C												
Pâte Levée							M	P						M			M	M														

Légende :

Bleu ou **P** = Pétrissage

Jaune ou Vert ou **M** = Manipulations (pesage, boulage, façonnage, tourage, détaillage)

Rouge ou **C** = Cuissons

Session 2015	CAP BOULANGER	Code : 500 22132	EP2 - PRODUCTION
SUJET N°1	Durée : 7 heures	Coefficient : 12	Page 3 sur 3