

# CORRIGE

**Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.**

**C.A.P. BOULANGER**

**CORRIGE**

**N°5**

**EPREUVE : EP1 - PRATIQUE PROFESSIONNELLE**

**Durée : 7 heures**

**Coefficient : 10**

*~~~~~*

**Le présent dossier correcteur comporte 3 pages**

*~~~~~*

N° du candidat : .....

**FICHE DE FABRICATION**

**ANNEXE A UTILISER POUR LA REDACTION**

Commande	Poids de pâte UNITE	Poids de pâte TOTAL
2 pains de 500 g	650	1 300 g
4 parisiens de 400 g	550	2 200 g
2 couronnes fendues de 400 g	550	1 100 g
6 baguettes de 250 g	350	2 100 g
2 bâtards de 250 g	320	640 g
2 ficelles de 100 g	175	350 g
8 pains sandwiches de 80 g	110	880 g
		g
		g
		g
		g
Taux d'hydratation 64 %	Poids de pâte	8 570 g
	Soit en kg	8,570 kg

FARINE	EAU	PATE
100 kg	64 L	164 kg
5,225 kg	3,345 L	8,570 kg

- Quantité de levure
- Quantité de sel
- \* Quantité d'améliorant
- \* Quantité de pâte fermentée
- \* Facultatif

AU LITRE	POIDS TOTAL
35 ou 40	117 g
33 x 3,345l	110 g

Température de base

52°C

Température de la farine

Température de laboratoire

Température de l'eau

Température de la pâte

TEMPS DE PETRISSAGE INTENSIFIE	
1 <sup>ère</sup> V.	3 à 5' Frassage
2 <sup>ème</sup> V.	15 à 20' Malaxage

NOTE : /8

## A REMPLIR EN DEUX EXEMPLAIRES

CORRIGE

N° du candidat : .....

## UNE FICHE TECHNIQUE EN VIENNOISERIE

VIENNOISERIE Recette : Pains au lait	A	VIENNOISERIE Recette : Croissants	B
<p>1 kg de farine Type 45</p> <p>500 g de lait</p> <p>2 ou 3 oeufs</p> <p>20 g de sel</p> <p>80 g de sucre</p> <p>30 g de levure</p> <p>200 g de matière grasse</p> <p><u>Pétrissage</u> : manuel ou au batteur : 3' en 1V + 8' en 2V</p> <p><u>Point</u> : 1 h à 1 h 30'</p> <p><u>Tourage</u> : 1 tour à la pâte</p> <p>Peser, détailler et mettre en boules</p> <p><u>Détente</u> : 15 à 20'</p> <p>Façonner suivant les formes demandées</p> <p><u>Apprêt</u> : 1 h à 1 h 30'</p> <p><u>Cuisson</u> : 12 à 15' - Four : 220°</p>	TB/	<p>1 kg de farine Type 45</p> <p>640 g d'eau ou de lait</p> <p>20 g de sel</p> <p>100 g de sucre</p> <p>35 g de levure</p> <p>500 g de matière grasse.</p> <p><u>Pétrissage</u> : manuel</p> <p><u>Point</u> : 1 heure</p> <p><u>Tourage</u> : 2 tours simple + repos 15' + 1 tour simple</p> <p>Détaillage - façonnage</p> <p><u>Apprêt</u> : 1 h à 1 h 30'</p> <p><u>Cuisson</u> : 15 à 20' - Four : 220°</p>	TB/
	NOTE : / 3		NOTE : / 3

**A REMPLIR EN DEUX EXEMPLAIRES**

**CORRIGE**

**N° du candidat : .....**

**UNE FICHE TECHNIQUE EN PAINS SPECIAUX**

PAINS SPECIAUX Recette : Pains de son pour 1,500 kg de farine	A	PAINS SPECIAUX Recette : Pains de campagne pour 2 kg de farine	B
<p>1,275 kg de farine Type 55                      TB/</p> <p>225 g de son fin</p> <p>1 l 0,50 d'eau</p> <p>35 g de sel</p> <p>40 g de levure</p> <p>500 g de pâte fermentée</p> <p><u>Pétrissage</u> : 6' en 1V, 4 mn en 2V</p> <p><u>Point</u> : 1 h à 1 h 30' - Rabat au bout d'1 heure</p> <p>Peser et façonner suivant les formes demandées.</p> <p><u>Apprêt</u> : 1 h ≅</p> <p><u>Cuisson</u> : 25 à 30' - Four : 220 à 230°</p>		<p>1,700 kg de farine Type 55                      TB/</p> <p>300 g de farine de seigle</p> <p>1 l 300 d'eau</p> <p>50 g de sel</p> <p>60 g de levure</p> <p>500 g de pâte fermentée</p> <p><u>Pétrissage</u> : 6' en 1V, 4' en 2V</p> <p><u>Point</u> : 1 h à 1 h 30' - Rabat au bout d'1 heure</p> <p>Peser et façonner suivant les formes demandées.</p> <p><u>Apprêt</u> : 1 heure ≅</p> <p><u>Cuisson</u> : 25 à 30' - Four : 220 à 230°</p>	
NOTE : / 3		NOTE : / 3	

**C.A.P. BOULANGER**

**CORRIGE**

**N°6**

**EPREUVE : EP1 - PRATIQUE PROFESSIONNELLE**

**Durée : 7 heures**

**Coefficient : 10**

*~~~~~*

**Le présent dossier correcteur comporte 3 pages**

*~~~~~*

N° du candidat : .....

**FICHE DE FABRICATION**

**ANNEXE A UTILISER POUR LA REDACTION**

Commande	Poids de pâte UNITE	Poids de pâte TOTAL
6 pains de 500 g	650	3 900 g
2 parisiens de 400 g	550	1 100 g
2 couronnes fenudes de 400 g	550	1 100 g
5 baguettes de 250 g	350	1 750 g
3 bâtards de 250 g	320	960 g
2 ficelles de 100 g	150	300 g
8 pains sandwiches de 80 g	110	880 g
		g
		g
		g
		g
Taux d'hydratation 65 %	Poids de pâte	9 990 g
	Soit en kg	9,99 kg

FARINE	EAU	PATE
100 kg	65 L	165 kg
6,05 kg	3,94 L	9,99 kg

- Quantité de levure
- Quantité de sel
- \* Quantité d'améliorant
- \* Quantité de pâte fermentée
- \* Facultatif

AU LITRE	POIDS TOTAL
25 g	100 g
35 g	138 g
250 g	985 g

Température de base

50 - 54°C

Température de la farine

Température de laboratoire

Température de l'eau

Température de la pâte

TEMPS DE PETRISSAGE INTENSIFIE

1<sup>ère</sup> V. 3 à 5'

2<sup>ème</sup> V. 15 à 20'

NOTE : /8

## A REMPLIR EN DEUX EXEMPLAIRES

CORRIGE

N° du candidat : .....

## UNE FICHE TECHNIQUE EN VIENNOISERIE

VIENNOISERIE Recette : Brioche	VIENNOISERIE Recette : Croissants
<p>800 g de farine Type 45 gruau TB/60°C</p> <p>16 g de sel</p> <p>80 g de sucre</p> <p>320 g de matière grasse biroche</p> <p>500 g d'oeuf ≅</p> <p>28 g de levure</p> <p><u>Pétrissage</u> : 4' en 1V, 8' en 2V, MG, 4' en 2V</p> <p><u>Point</u> : 2 heures : - Rabat au bout de 50' - Rabat au bout d'1 h 40</p> <p><u>Apprêt</u> : 2 heures ≅</p> <p><u>Cuisson</u> : 10 à 15'</p> <p><u>Température du four</u> : 220°</p>	<p>1 kg de farine Type 45 gruau TB/62 - 64°C</p> <p>20 g de sel</p> <p>100 g de sucre</p> <p>20 g de poudre de lait ou lait 620 g</p> <p>20 g de matière grasse</p> <p>35 g de levure</p> <p>1 oeuf</p> <p>550 à 600 g d'eau ≅</p> <p><u>Pétrissage</u> : 4' en 1V, 4' en 2V</p> <p><u>Point</u> : 30'</p> <p><u>Tourage</u> : ¼ de matière grasse de la détrempe 3 T/S ou 1 T/S + 1 T/D</p> <p><u>Apprêt</u> : 2 heures ≅</p> <p><u>Cuisson</u> : 15 à 20'</p> <p><u>Température du four</u> : 220°</p>
NOTE : / 3	NOTE : / 3



**A REMPLIR EN DEUX EXEMPLAIRES****CORRIGE****N° du candidat : .....****UNE FICHE TECHNIQUE EN PAINS SPECIAUX**

PAINS SPECIAUX Recette : 2 kg de pains paysan	A	PAINS SPECIAUX Recette : 1,5 kg de son	B
<p>1,5 kg de farine de blé Type 55</p> <p>250 g de farine de seigle Type 70</p> <p>250 g de farine complète Type 170</p> <p>50 g de sel</p> <p>50 g de levure</p> <p>40 g de matière grasse</p> <p>40 g de poudre de lait</p> <p>500 g de pâte fermentée</p> <p>1,3 litre d'eau <math>\cong</math></p> <p><u>Pétrissage</u> : 6' en 1V, PF, 2'en 2V</p> <p><u>Point</u> : 90' : - Rabat au bout d'1 heure</p> <p><u>Apprêt</u> : 75' <math>\cong</math></p> <p><u>Cuisson</u> : 25 à 30 ' <math>\cong</math></p> <p>Température du four : 220°</p>	TB/62 - 64°C	<p>1,275 kg de farine de blé Type 55</p> <p>225 g de son</p> <p>37,5 g de sel</p> <p>50 g de levure</p> <p>30 g de poudre de lait</p> <p>450 g de pâte fermentée</p> <p>1,050 litre d'eau <math>\cong</math></p> <p><u>Pétrissage</u> : 6' en 1V, PF, 2' en 2V</p> <p><u>Point</u> : 90' - Rabat au bout d'1 heure</p> <p><u>Apprêt</u> : 1 heure <math>\cong</math></p> <p><u>Cuisson</u> : 25 à 30'</p> <p><u>Température du four</u> : 220°</p>	TB/62 - 64°C
NOTE : / 3		NOTE : / 3	

**C.A.P. BOULANGER**

**CORRIGE**

**N°7**

**EPREUVE : EP1 - PRATIQUE PROFESSIONNELLE**

**Durée : 7 heures**

**Coefficient : 10**

*~~~~~*

**Le présent dossier correcteur comporte 3 pages**

*~~~~~*

N° du candidat : .....

**FICHE DE FABRICATION**

**ANNEXE A UTILISER POUR LA REDACTION**

Commande	Poids de pâte UNITE	Poids de pâte TOTAL
6 pains de 400 g	550	3 300 g
6 baguettes de 250 g	350	2 100 g
2 épis de 200 g	300	600 g
4 bâtards de 250 g	330	1 320 g
2 couronnes fendues de 250 g	350	700 g
4 pains sandwichs de 80 g	110	440 g
4 pains restaurants de 50 g	70	280 g
		g
		g
		g
		g
Taux d'hydratation 63 %	Poids de pâte	8 740 g
	Soit en kg	8,74 kg

FARINE	EAU	PATE
100 kg	63 L	163 kg
5,36 kg	3,38 L	8,74 kg

- Quantité de levure
- Quantité de sel
- \* Quantité d'améliorant
- \* Quantité de pâte fermentée
- \* Facultatif

AU LITRE	POIDS TOTAL
30	101 g
32	108 g
5	17 g
300	1014 g

Température de base

60 - 64°C

Température de la farine

Température de laboratoire

Température de l'eau

Température de la pâte

TEMPS DE PETRISSAGE INTENSIFIE

1 <sup>ère</sup> V.	5'
2 <sup>ème</sup> V.	12'

NOTE : /8

A REMPLIR EN DEUX EXEMPLAIRES

CORRIGE

N° du candidat : .....

UNE FICHE TECHNIQUE EN VIENNOISERIE

VIENNOISERIE Recette : Croissants	A	VIENNOISERIE Recette : Brioche	B
<p>800 g de farine Type 45</p> <p>450 g d'eau ≅</p> <p>100 g de sucre</p> <p>15 g de sel</p> <p>30 g de levure ≅</p> <p>30 g de poudre de lait</p> <p>2 oeufs</p> <p>150 g de pâte fermentée</p> <p>400 g de matière grasse tourrage</p> <p><u>Pétrissage</u> : 4' en 1V, 4' en 2V</p> <p><u>Température de la pâte</u> : 23/24°C</p> <p><u>Point</u> : 1 heure</p> <p>Fourrage, détaillage</p> <p><u>Apprêt</u> : 1430'</p> <p><u>Cuisson</u> : 12' ≅</p> <p><u>Température du four</u> : 220°</p>	<p>TB/</p>	<p>500 g de farine Type 45</p> <p>500 g de farine de gruau</p> <p>100 g d'eau ≅</p> <p>120 g de sucre</p> <p>20 g de sel</p> <p>40 g de levure ≅</p> <p>12 oeufs</p> <p>200 g de pâte fermentée</p> <p>600 g de matière grasse</p> <p><u>Pétrissage</u> : 3' en 1V, 5' en 2V sans M.G., 5' en 2V avec M.G.</p> <p><u>Point</u> : 2 heures : - Rabat 1 heure</p> <p><u>Apprêt</u> : 1 à 2 heures</p> <p><u>Cuisson</u> : 220°C</p>	<p>TB/</p>
	<p>NOTE : / 3</p>		<p>NOTE : / 3</p>

**A REMPLIR EN DEUX EXEMPLAIRES**

**CORRIGE**

**N° du candidat : .....**

**UNE FICHE TECHNIQUE EN PAINS SPECIAUX**

<b>PAINS SPECIAUX</b> Recette : Pain de campagne	<b>PAINS SPECIAUX</b> Recette : Pains viennois
<p style="text-align: right;">A</p> <p>1,5 kg de farine Type 55 <span style="float: right;">TB/60 - 64°C</span></p> <p>300 g de farine de seigle Type 170</p> <p>1 kg de pâte fermentée</p> <p>1 100 g d'eau ≅</p> <p>40 g de sel</p> <p>30 g de levure</p> <p>80 g de matière grasse</p> <p><u>Pétrissage</u> : 10' en 1V. Incorporer la pâte fermentée 8' en 2V</p> <p><u>Point</u> : 2 heures ≅ : - Rabat au bout d'1 heure</p> <p><u>Apprêt</u> : 1430' ≅</p> <p><u>Cuisson</u> : 40' ≅</p> <p><u>Température du four</u> : 240 - 220°</p>	<p style="text-align: right;">B</p> <p>1,5 kg de farine Type 45 <span style="float: right;">TB/54 - 58°C</span></p> <p>680 g d'eau ≅</p> <p>90 g de sucre</p> <p>70 g de sel</p> <p>75 g de levure maximum</p> <p>90 g de poudre de lait</p> <p>3 oeufs</p> <p>150 g de matière grasse</p> <p>260 g de pâte fermentée</p> <p><u>Pétrissage</u> : 2' en V + 8' en 2V</p> <p><u>Point</u> : 45' ≅</p> <p><u>Apprêt</u> : 1 heure ≅</p> <p><u>Cuisson</u> : 10 à 20' ≅</p> <p><u>Température du four</u> : 230°C ≅</p>
<p style="text-align: right;">NOTE : / 3</p>	<p style="text-align: right;">NOTE : / 3</p>

**C.A.P. BOULANGER**

**CORRIGE**

**N°8**

**EPREUVE : EP1 - PRATIQUE PROFESSIONNELLE**

**Durée : 7 heures**

**Coefficient : 10**

**~~~~~**

**Le présent dossier correcteur comporte 3 pages.**

**~~~~~**

N° du candidat : .....

FICHE DE FABRICATION

ANNEXE A UTILISER POUR LA REDACTION

Commande	Poids de pâte UNITE	Poids de pâte TOTAL
4 pains de 500 g	650	2 600 g
5 Parisiens de 400 g	550	2 750 g
6 baguettes de 250 g	350	2 100 g
2 couronnes de 400 g fendues	550	1 100 g
3 épis de 200 g	300	900 g
2 bâtards de 250 g	320	640 g
6 pains sandwiches de 80 g	110	660 g
6 pains restaurants de 50 g	80	480 g
		g
		g
		g
Taux d'hydratation 64 %	Poids de pâte	11 230 g
	Soit en kg	11,23 kg

FARINE	EAU	PATE
100 kg	64 L	164 kg
6,85 kg	4,38 L	11,23 kg

- Quantité de levure
- Quantité de sel
- \* Quantité d'améliorant
- \* Quantité de pâte fermentée
- \* Facultatif

AU LITRE	POIDS TOTAL
25	110 g
33	145 g
250	1 100 g

Température de base

56 - 59°C

Température de la farine

19°

Température de laboratoire

22°

Température de l'eau

15 à 18°

Température de la pâte

22 - 24°

TEMPS DE PETRISSAGE INTENSIFIE

1 <sup>ère</sup> V.	3 à 5'
2 <sup>ème</sup> V.	10 à 14'

NOTE : /8

## A REMPLIR EN DEUX EXEMPLAIRES

CORRIGE

N° du candidat : .....

## UNE FICHE TECHNIQUE EN VIENNOISERIE

VIENNOISERIE Recette : 1,25 kg de croissant	A	VIENNOISERIE Recette : 800 g de brioche	B
<p>1,250 kg de farine Type 55</p> <p>25 g de sel</p> <p>25 g de poudre de lait</p> <p>25 g de matière grasse</p> <p>1 oeuf</p> <p>130 g de sucre</p> <p>45 g de levure</p> <p>720 g d'eau ≅</p> <p><u>Pétrissage</u> : 4' en 1V, 4' en 2'V</p> <p><u>Point</u> : 15' ≅</p> <p><u>Tourage</u> : ¼ de la détrempe en matière grasse. 3 tours simple ou 1 tour simple + 1 tour double</p> <p><u>Apprêt</u> : 2 heures ≅</p> <p><u>Cuisson</u> : 18' ≅</p>	TB/62 - 64°C	<p>800 g de farine gruau</p> <p>16 g de sel</p> <p>100 g de sucre</p> <p>520 g d'oeufs ≅</p> <p>320 g de matière grasse brioche ou beurre</p> <p>28 g de levure</p> <p><u>Pétrissage</u> : 4' en 1V, 10' en 2V, MG, 4' en 2V ou 4' en 1V, MG, 8' en 2V</p> <p><u>Point</u> : 2 heures - Rabat au bout de 50' - Rabat au bout de 1 h 30</p> <p><u>Apprêt</u> : 2 heures ≅</p> <p><u>Cuisson</u> : 10 à 12' ≅</p>	TB/50°C
	NOTE : / 3		NOTE : / 3



**A REMPLIR EN DEUX EXEMPLAIRES**

**CORRIGE**

**N° du candidat : .....**

**UNE FICHE TECHNIQUE EN PAINS SPECIAUX**

PAINS SPECIAUX Recette : 1,5 kg de paysan	A	PAINS SPECIAUX Recette : 1 kg de son	B
TB 62 - 64°  1,250 kg de farine Type 55 187,5 kg de farine de seigle Type 70 187,5 kg de farine complète 37,5 g de sel 30 g de levure 30 g de poudre de lait 30 g de matière grasse 975 g d'eau ≅ 450 g de pâte fermentée <u>Pétrissage</u> : 6' en 1V, PF, 2'en 2V <u>Point</u> : 1 h 30' : - Rabat au bout d'1 heure <u>Apprêt</u> : 75' ≅ <u>Cuisson</u> : 30' ≅		TB 62 - 64°C  850 g de farine Type 55 150 g son fin 20 g de levure 25 g de sel 20 g de poudre de lait 20 g de matière grasse 300 g de pâte fermentée 700 g d'eau ≅ <u>Pétrissage</u> : 6' en 1V, PF, 2' en 2V <u>Point</u> : 1 h 30' : - Rabat au bout d'1 heure <u>Apprêt</u> : 75' ≅ <u>Cuisson</u> : 30' ≅	
NOTE : / 3		NOTE : / 3	