

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.

FICHE DE FABRICATION

ANNEXE A UTILISER POUR LA REDACTION

Commande		Poids de pâte UNITE	Poids de pâte TOTAL
4 pains de 500 g		650 g	2 600 g
2 couronnes de 500 g		650 g	1 300 g
4 bâtards de 250 g		320 g	1 280 g
10 baguettes de 250 g		350 g	3 500 g
6 petits pains de 80 g		120 g	720 g
2 pains parisiens de 400 g		550 g	1 100 g
Taux d'hydratation	63 %	Poids de pâte	10 500 g
		Soit en kg	10,500 kg

FARINE	EAU	PATE
100	63 L	163 kg
6,44 kg	4,06 L	10,500 kg

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

AU LITRE	POIDS TOTAL
30	122 g
35	142 g
250	1000 kg

Température de base	56 à 59°C
Température de la farine	°
Température de laboratoire	°
Température de l'eau	°
Température de la pâte	°

TEMPS DE PETRISSAGE AMELIORE	
1 ^{ère} V.	3 à 5 mn
2 ^{ème} V.	10 à 14 mn

NOTE : /8

Groupement académique du Grand Est	Session 2002	CORRIGE SUJET N°1	
B.E.P. Alimentation Dominante Boulanger / C.A.P. Boulanger			
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle	Durée - 7 heures	Coef B.E.P. : 6 C.A.P. : 10	page 1/3

UNE FICHE TECHNIQUE EN VIENNOISERIE

VIENNOISERIE A Recette : Pâte levée feuilletée	VIENNOISERIE B Recette : Pâte levée (pains au lait)
<p>1 kg de farine TB : 60 – 62°C 20 g de sel 30 g de levure 100 g de sucre 60 g de poudre de lait 630 g d'eau.</p> <p><u>Pétrissage</u> : 4' en 1^{ère} vitesse, 4' en 2^{ème} vitesse <u>Pointage</u> : 15 minutes environ <u>Tourage</u> : ¼ de la détrempe en matière grasse croissant 1 tour simple + 1 tour double ou 3 tours simples <u>Apprêt</u> : 2 heures environ <u>Cuisson</u> : 15 minutes environ <u>Température du four</u> *</p> <p>* Critères de correction à définir par le jury.</p>	<p>800 g de farine TB : 50°C 80 g de sucre 15 g de sel 25 g de levure 400 g de lait 160 g de matière grasse brioche 2 œufs</p> <p><u>Pétrissage</u> : 4' en 1^{ère} vitesse, Matière grasse, 6' en 2^{ème} vitesse <u>Pointage</u> : 1 h 30 ⇒ rabat au bout d'une heure <u>Apprêt</u> : 1 h 30 environ <u>Cuisson</u> : 10 à 12 minutes environ <u>Température du four</u> *</p>
<p>NOTE : / 3</p>	<p>NOTE : / 3</p>

UNE FICHE TECHNIQUE EN PAINS SPECIAUX

PAINS SPECIAUX A	PAINS SPECIAUX B
Recette : 1,5 kg de farine en pains paysan	Recette : 1 kg de farine en pain viennois
<p>1,125 kg de farine Type 55 TB 60 - 64°C 187,5 g de farine de Seigle Type 130 187,5 g de farine complète 37,5 g de sel 30 g de levure 450 g de pâte fermentée 975 g d'eau environ</p> <p><u>Pétrissage</u> : 5' en 1^{ère} vitesse, pâte fermentée, 3' en 2^{ème} vitesse <u>Pointage</u> : 1 h 30 ⇒ rabat au bout d'une heure <u>Apprêt</u> : 75 minutes environ <u>Cuisson</u> : 30 minutes environ <u>Température du four</u> *</p>	<p>1 kg de farine Type 55 gruau TB 60 - 62°C 20 g de sel 80 g de sucre 100 g de matière grasse brioche 35 g de levure 2 œufs 550 g d'eau environ 50 g de poudre de lait</p> <p><u>Pétrissage</u> : 4' en 1^{ère} vitesse, Matière grasse, 4' en 2^{ème} vitesse <u>Pointage</u> : 1 h 30 ⇒ rabat au bout d'une heure <u>Apprêt</u> : 2 heures environ <u>Cuisson</u> : 18 minutes environ <u>Température du four</u> *</p>
<p>* Critères de correction à définir par le jury.</p> <p>NOTE : / 3</p>	<p>NOTE : / 3</p>

FICHE DE FABRICATION

ANNEXE A UTILISER POUR LA REDACTION

Commande	Poids de pâte UNITE	Poids de pâte TOTAL
6 pains de 500 g	650 g	3 900 g
10 pains parisiens de 400 g	550 g	5 500 g
3 bâtards de 250 g	330 g	990 g
6 baguettes de 250 g	350 g	2 100 g
Taux d'hydratation	63 %	Poids de pâte
	Soit en kg	12 490 g
		12,490 kg

FARINE	EAU	PATE
100	63 L	163 kg
7,66 kg	4,83 L	12,49 kg

AU LITRE	POIDS TOTAL
25	120,75 g
35	169 g
200	966 g

Quantité de levure

Quantité de sel

Quantité d'améliorant *

Quantité de pâte fermentée *

* Facultatif

Température de base

Température de la farine

Température de laboratoire

Température de l'eau

Température de la pâte

50 à 54°C
○
○
○
○

TEMPS DE PETRISSAGE INTENSIFIE	
1 ^{ère} V.	3 à 5 mn
2 ^{ème} V.	15 à 20 mn

NOTE : /8

Groupement académique du Grand Est	Session 2002	CORRIGE SUJET N°2	
B.E.P. Alimentation Dominante Boulanger / C.A.P. Boulanger			
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle	Durée - 7 heures	Coef B.E.P. : 6 C.A.P. : 10	page 1/3

UNE FICHE TECHNIQUE EN VIENNOISERIE

VIENNOISERIE Recette : Pâte levée feuilletée	A	VIENNOISERIE Recette : Pains au lait	B
<p>1 kg de farine Type 55 gruau 20 g de sel 100 g de sucre 30 g de levure 20 g de poudre de lait 1 œuf 550 g d'eau environ. 500 g matière grasse au tourage</p> <p><u>Pétrissage</u> : 4' en 1^{ère} vitesse, 4' en 2^{ème} vitesse <u>Pointage</u> : 15 minutes environ <u>Tourage</u> : ¼ de la détrempe en matière grasse croissant 1 tour simple + 1 tour double <u>Apprêt</u> : 2 heures environ <u>Cuisson</u> : 18 minutes environ <u>Température du four</u> *</p> <p>* Critères de correction à définir par le jury.</p>	<p>TB : 60 – 62°C</p>	<p>800 g de farine Gruau 16 g de sel 80 g de sucre 2 œufs 440 g de lait 25 g de levure 160 g de matière grasse brioche</p> <p><u>Pétrissage</u> : 4' en 1^{ère} vitesse, Matière grasse, 6' en 2^{ème} vitesse <u>Pointage</u> : 1 h 30 ⇨ rabat au bout d'une heure <u>Apprêt</u> : 1 h 30 environ <u>Cuisson</u> : 10 à 12 minutes environ <u>Température du four</u> *</p>	<p>TB : 50°C</p>
<p>NOTE : / 3</p>		<p>NOTE : / 3</p>	

UNE FICHE TECHNIQUE EN PAINS SPECIAUX

PAINS SPECIAUX Recette : 1,5 kg de farine en pain de campagne	PAINS SPECIAUX Recette : 1 kg de farine en pain de son
<p>1,125 kg de farine Type 55 TB 60 - 62°C 300 g de farine de seigle Type 70 75 g de farine complète 37,5 g de sel 30 g de levure 30 g de poudre de lait 500 g de pâte fermentée 975 g d'eau environ</p> <p><u>Pétrissage</u> : 5' en 1^{ère} vitesse, pâte fermentée, 3' en 2^{ème} vitesse <u>Pointage</u> : 1 h 30 ⇒ rabat au bout d'une heure <u>Apprêt</u> : 75 minutes environ <u>Cuisson</u> : 30 minutes environ <u>Température du four</u> *</p>	<p>800 g de farine Type 55 TB 150 g de son fin / 200 g 25 g de sel 20 g de levure 20 g de poudre de lait 300 g de pâte fermentée 700 g d'eau environ 20 g de gluten sec (facultatif)</p> <p><u>Pétrissage</u> : 5' en 1^{ère} vitesse, pâte fermentée, 3' en 2^{ème} vitesse <u>Pointage</u> : 1 h 30 ⇒ rabat au bout d'une heure <u>Apprêt</u> : 75 minutes environ <u>Cuisson</u> : 30 minutes environ <u>Température du four</u> *</p>
<p style="text-align: right;">NOTE : / 3</p>	<p style="text-align: right;">NOTE : / 3</p>

* Critères de correction à définir par le jury.

FICHE DE FABRICATION

ANNEXE A UTILISER POUR LA REDACTION

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

FARINE	EAU	PATE
100	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
35 / 40	138 / 158 g
30 / 33	118 / 130 g

Température de base
 Température de la farine
 Température de laboratoire
 Température de l'eau
 Température de la pâte

52°C
°
°
°
°

TEMPS DE PETRISSAGE INTENSIFIE	
1 ^{ère} V.	frassage 3 à 5 mn
2 ^{ème} V.	malaxage 12 à 15 mn sans oublier d'ajouter le sel 5 mn avant l'arrêt du pétrin

NOTE : /8

Groupement académique du Grand Est	Session 2002	CORRIGE SUJET N°3	
B.E.P. Alimentation Dominante Boulanger / C.A.P. Boulanger			
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle	Durée - 7 heures	Coef B.E.P. : 6 C.A.P. : 10	page 1/3

UNE FICHE TECHNIQUE EN VIENNOISERIE

VIENNOISERIE A	VIENNOISERIE B
Recette : 800 g de brioche	Recette : 1 kg de croissant
<p>800 g de farine Type 45 ou 55 TB :</p> <p>500 g d'œufs = 10 œufs</p> <p>16 g de sel</p> <p>80 g de sucre</p> <p>30 g de levure</p> <p>400 g de matière grasse brioche qui seront incorporées en fin de pétrissage.</p> <p><u>Pétrissage</u> : 4' en 1^{ère} vitesse, 10 à 12' en 2^{ème} vitesse</p> <p><u>Pointage</u> : 2 heures environ avec rabat</p> <p><u>Pesage</u> : suivant la commande</p> <p>Mise en boule</p> <p><u>Façonnage</u> : suivant la commande</p> <p>Brosser et dorer</p> <p><u>Apprêt</u> : 1 heure environ</p> <p>Redorer</p> <p><u>Cuisson</u> : 15 à 25 minutes suivant la grosseur</p> <p><u>Température du four</u> : 220°C</p> <p>Laisser dessécher les grosses brioches en fin de cuisson en ouvrant la bouche du four.</p>	<p>1 kg de farine Type 45 ou 55 TB :</p> <p>600 à 630 g d'eau ou de lait</p> <p>20 g de sel</p> <p>100 g de sucre</p> <p>40 g de levure</p> <p>500 g de matière grasse croissant qui seront incorporées au tourage.</p> <p><u>Pétrissage</u> : 4' en 1^{ère} vitesse, 10 à 12' en 2^{ème} vitesse</p> <p><u>Pointage</u> : 2 heures environ avec un rabat</p> <p><u>Tourage</u> : 2 tours simples, 20 minutes de repos au frigo. 1 tour simple, 10 minutes de repos</p> <p>Faire l'abaisse.</p> <p>Détailler suivant la commande</p> <p><u>Façonnage</u> : suivant la commande</p> <p>Brosser et dorer</p> <p><u>Apprêt</u> : 1 heure environ</p> <p>Redorer</p> <p><u>Cuisson</u> : 15 à 20 minutes suivant la grosseur</p> <p><u>Température du four</u> : 220 à 230°C</p>
NOTE : / 3	NOTE : / 3

UNE FICHE TECHNIQUE EN PAINS SPECIAUX

PAINS SPECIAUX Recette : 2 kg de pain paysan	PAINS SPECIAUX Recette : 1,5 kg de pain de son
<p>1,5 kg de farine de blé Type 55 250 g de farine de seigle Type 130 250 g de farine complète Type 150 1,300 litre d'eau environ 50 g de sel 40 g de levure 40 g de poudre de lait 500 g de pâte fermentée</p> <p>TB 62 - 64°C</p> <p><u>Pétrissage</u> : 3' en 1^{ère} vitesse, 10' en 2^{ème} vitesse <u>Pointage</u> : 20 à 30 minutes <u>Pesage</u> : mise en boule <u>Détente</u> : 15 minutes <u>Façonnage</u> : suivant la commande <u>Apprêt</u> : 1 heure environ <u>Cuisson</u> : 25 à 30 minutes <u>Température du four</u> : 230°C</p> <p>Beaucoup de buée. Laisser la porte du four entrouverte en fin de cuisson pour permettre au pain de se dessécher.</p> <p>NOTE : / 3</p>	<p>1,275 kg de farine de blé Type 55 225 g de son fin 1 litre d'eau environ 37 g de sel 30 g de levure 30 g de poudre de lait 450 g de pâte fermentée</p> <p>TB 62 - 64°C</p> <p><u>Pétrissage</u> : 3' en 1^{ère} vitesse, 10' en 2^{ème} vitesse <u>Pointage</u> : 20 à 30 minutes <u>Pesage</u> : mise en boule <u>Détente</u> : 15 minutes <u>Façonnage</u> : suivant la commande <u>Apprêt</u> : 1 heure environ <u>Cuisson</u> : 25 à 30 minutes <u>Température du four</u> : 230°C</p> <p>Beaucoup de buée. Laisser la porte du four entrouverte en fin de cuisson pour permettre au pain de dessécher.</p> <p>NOTE : / 3</p>