

N° CANDIDAT : _____

- COMMANDE -

Réalisez dans les règles d'hygiène et de sécurité, en utilisant la fiche technique jointe, les produits de boulangerie et de viennoiserie listés ci-dessous.

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

- Pain de tradition française en pétrissage amélioré sur pâte fermentée -

- 24 petits pains pesés à 75 g (3 formes différentes)
- 2 baguettes pesées à 300 g
- 10 baguettes pesées à 350 g
- 4 bâtards pesés à 350 g (2 grignes)
- 10 pains longs pesés à 550 g

- Pain de campagne 6 formes différentes -

- 2 bâtards fendus pesés à 400 g
- 2 bâtards tordus pesés à 400 g
- 2 tabatières pesées à 400 g
- 2 auvergnats pesés à 400 g
- 2 boules fendues pesées à 400 g
- 2 pains de campagne pesés à 400 g
- Autres formes à votre choix.

Groupement académique Est	Session 2004	SUJET N°1
C.A.P. Boulanger		
Épreuve :EP2 - Production	Durée - 7 heures	Coef : 12
		page 1/6

- Pâte levée feuilletée -

- 36 croissants (environ 60 g)

- Pâte à pain au lait-

- 10 pains picots pesés à 60 g
- 10 tresses à 1 branche pesées à 60 g
- 2 couronnes pesées à 250 g
- 2 tresses pesées à 200 g

N° CANDIDAT : _____

- FICHE TECHNIQUE -

- Pain de tradition française -

Pétrissage mécanique au pétrin, en amélioré sur pâte fermentée, pesage et façonnage manuel.

Réaliser la commande suivante :

- 10 baguettes pesées à 350 g
- 2 baguettes pesées à 300 g
- 10 pains longs pesés à 550 g
- 24 petits pains pesés à 75 g (3 formes différentes)
- 4 bâtards pesés à 350 g (2 grignes)

Ingrédients de base	Recette de base	Quantités à mettre en œuvre
Farine de tradition française	1 000 g	7 500 g
Eau	650 g	4 900 g
Sel	18 g	135 g
Levure	15 g	110 g
Pâte fermentée	200 g	1 500 g

Procédé de fabrication			
Températures		Durée	
de base	60°C	1 ^{ère} et 2 ^{ème} vitesse	5 minutes + 13 minutes
du fournil	°C	durée du pointage	1 h 30
de la farine	°C	durée d'apprêt	1 h 30
de l'eau	°C	durée de cuisson	45 minutes
de la cuisson	250°C	durées des cuissons	20 - 30 - 35 - 30 - 15 minutes

- Autres pains -

Pétrissage mécanique au batteur, pesage et façonnage manuel.
Réaliser la commande suivante :

- 12 pains pesés à 400 g sous 6 formes différentes.

Ingrédients de base	Recette de base	Quantités à mettre en oeuvre
Farine de tradition française	800 g	2 000 g
Farine de seigle T 170	100 g	200 g
Farine complète T 150	100 g	200 g
Eau	680 g	1 600 g
Sel	18 g	45 g
Levure	15 g	35 g
Pâte fermentée	300 g	720 g

Procédé de fabrication			
Températures		Durée	
de base	60°C	1 ^{ère} vitesse	5 minutes
du fournil	°C	2 ^{ème} vitesse	6 minutes
de la farine	°C	durée de pointage	2 heures
de l'eau	°C	durée d'apprêt	1 h 15
de la cuisson	250°C	durée de cuisson	30 minutes

NOTA : les températures seront données le jour de l'examen.

N° CANDIDAT : _____

- Viennoiseries -

A partir des quantités de matières premières nécessaires vous devez réaliser cette commande :

Pâte levée feuilletée : commande 40 croissants pesés à 60 g	
Matières premières	Procédé de fabrication
Farine T 55 1000 g	Pétrissage au batteur : 5 minutes + 5 minutes.
Eau 550 g	Pointage : 30 minutes.
Sel 20 g	Faire deux pâtons, incorporer la MG (2 x 250 g) et rendre 1 tour double.
Sucre 100 g	Mettre au froid pendant 45 minutes.
Levure 50 g	Rendre 1 tour simple puis allonger pour détailler 18 croissants par pâton.
M.G. Tourage 500 g	Mettre sur plaques, dorer et mettre en apprêt pendant 1 h 30 environ.
	Dorer et cuire à 220°C.

Pâte à pain au lait : 10 pains picots pesés à 60 g, 10 tresses à 1 branche pesées à 60 g, 2 couronnes pesées à 250 g, 2 tresses pesées à 200 g	
Matières premières	Procédé de fabrication
Farine T 55 500 g	Pétrissage au batteur : 5 minutes + 7 minutes + 5 minutes
Farine gruau 500 g	Pointage : 1 heure
Sel 20 g	Faire un rabat et mettre au froid pendant 1 heure.
Sucre 80 g	Diviser suivant la commande et mettre au froid pendant 30 minutes.
Levure 50 g	Façonner, dorer et mettre en apprêt pendant 1 h 30 environ.
Œufs 2 unités	Dorer, couper et cuire à 200°C.
Poudre de lait 50 g	
Matière grasse 150 g	

- Organisation du travail -

Impératif d'organisation :
Utiliser ce tableau pour établir votre travail à réaliser sur 7 heures.

Tradition																																													
Spécial																																													
Viennois 1																																													
Viennois 2																																													

Légende : Bleu ou P = pétrissage
Jaune ou vert ou T = manipulations (pesage, façonnage, tourage, détaillage)
Rouge ou C = cuisson