

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 -

- 12 baguettes pesées à 300 g
- 6 pains pesés à 650 g
- 2 pains pesés à 550 g en couronnes
- 2 pains pesés à 350 g en bâtard court
- 24 petits pains pesés à 80 g (3 formes différentes).

- Pain de campagne 6 formes différentes -

- 2 pains de campagne pesés à 350 g de pâte
- 2 couronnes fendues pesées 350 g de pâte
- 2 auvergnats pesés 350 g de pâte
- 2 tabatières pesées 350 g de pâte
- 2 torsadés pesés 350 g de pâte
- 2 boules pesées 350 g de pâte
- Le reste au choix.

Groupement académique Est	Session 2004	SUJET N°2
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-

- 12 pains au lait de 60 g
- 12 boules de 60 g
- 2 tresses de 250 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 :

- 12 baguettes pesées à 300 g
- 6 pains pesés à 650 g
- 2 pains pesés à 550 g en couronnes
- 2 pains pesés à 350 g en bâtard court
- 24 petits pains pesés à 80 g (3 formes différentes)

Ingrédients de base	Recette de base	Quantités à mettre en oeuvre
Farine	1 000 g	6 680 g
Eau	680 g	4 540 g
Sel	18 g	120 g
Levure	15 g	100 g
Pâte fermentée	200 g	1 336 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 15
de la farine	°C	durée d'apprêt	1 heure + ou -
de l'eau	°C	durée de cuisson	45 minutes
de la cuisson	250°C	durées des cuissons	15 – 30 – 25 – 20 – 15 minutes

- Autres pains -

Pétrissage mécanique au batteur, pesage et façonnage manuel.

Ingrédients de base	Recette de base	Quantités à mettre en oeuvre
Farine T 55	800 g	2 000 g
Farine de seigle	200 g	500 g
Eau	650 g	1 625 g
Sel	20 g	50 g
Levure	15 g	35 g
Pâte fermentée	600 g	1 500 g

Procédé de fabrication			
Températures		Durée	
de base	60°C	1 ^{ère} vitesse	5 minutes
du fournil	°C	2 ^{ème} vitesse	4 minutes
de la farine	°C	durée de pointage	1 h 30
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 36 croissants pesés à 60 g	
Matières premières	Procédé de fabrication
Farine T 45 1000 g	Pétrissage au batteur : 5 minutes en 1 ^{ère} vitesse, 4 minutes en 2 ^{ème} vitesse
Sel 20 g	
Levure 35 g	Pointage : faire 2 pâtons 30 minutes au froid
Sucre 100 g	Tourage : 2 tours simples, mettre au froid 45 minutes, 1 tour simple
Eau 600 g	Apprêt : 1 h 15 + ou -
MG Détrempe 50 g	Cuisson : cuire à 220°C
MG Tourage 500 g	

Pâte à pain au lait : 12 pains au lait de 60 g, 12 boules à 60 g et 2 tresses de 250 g	
Matières premières	Procédé de fabrication
Farine T 45 1 000 g	Pétrissage : 5 minutes en 1 ^{ère} vitesse, 7 minutes en 2 ^{ème} vitesse, MG, 4 minutes en 2 ^{ème} vitesse
Sel 20 g	
Sucre 80 g	Pointage : 1 h 30
Levure 35 g	Pesage façonnage.
Poudre de lait 50 g	Apprêt : 1 h 15 + ou -
Œufs 3 unités	Cuisson : four à 200°C
Matière grasse 200 g	
Eau 500 g	

