

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 épis pesées à 350 g
- 10 baguettes pesées à 350 g
- 4 bâtards scarifiés pesés à 350 g (3 grignes)
- 12 pains longs pesés à 550 g

- Pain de campagne 6 formes différentes -

- 3 bâtards fendus pesés à 350 g
 - 3 bâtards tordus pesés à 350 g
 - 3 bâtards pesés à 350 g
 - 3 auvergnats pesés à 350 g
 - 3 tabatières pesées à 350 g
 - 3 pains de campagne pesés à 350 g
- Autres formes à votre choix.

Groupement académique Est	Session 2004	SUJET N°3
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 navettes pesées à 60 g
- 10 pièces autres formes pesées à 60 g
- 3 tresses pesées à 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 :

- 24 petits pains pesés à 75 g
- 2 baguettes épis pesées à 350 g
- 10 baguettes pesées à 350 g
- 4 bâtards pesés à 350 g
- 12 pains longs pesés à 550 g

Ingédients de base	Recette de base	Quantités à mettre en oeuvre
Farine de tradition	1 000 g	7 350 g
Sel	18 g	130 g
Levure	16 g	120 g
Eau	640 g +	4 700 g
Pâte fermentée	150 g	1 100 g

Procédé de fabrication			
Températures		Durée	
de base	60°C	1 ^{ère} et 2 ^{ème} vitesse	5 minutes + 12 minutes
du fournil	°C	durée du pointage	1 h 15
de la farine	°C	durée de la détente	15 minutes
de l'eau	°C	durée de l'apprêt	1 h 00 à 1 h 30
de la cuisson	245°C	durées des cuissons	12 - 18 - 20 - 35 minutes

- Autres pains -

Réaliser la commande suivante :

- 18 pains pesés à 350 g sous 6 formes différentes au choix.

Ingrédients de base	Recette de base	Quantités à mettre en oeuvre
Farine T 55	850 g	2 550 g
Farine de seigle	150 g	450 g
Eau	630 g	1 900 g
Sel	20 g	60 g
Levure	20 g+ ou -	20 g + ou -
Pâte fermentée	250 g	750 g

Procédé de fabrication			
Températures		Durée	
de base	62°C	1 ^{ère} vitesse	5 minutes
du fournil	°C	2 ^{ème} vitesse	8 minutes
de la farine	°C	durée de pointage	1 heure + ou -
de l'eau	°C	durée d'apprêt	1 h 15 + ou -
de la cuisson	245°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 55 1 000 g	Pétrissage au batteur : 5 minutes + 5 minutes
Eau / Lait 630 g	Pointage : 30 minutes
Sel 20 g	Faire deux pâtons, incorporer la MG (250 g x 2) et donner 1 tour double
Sucre 100 g	Mettre au froid pendant 45 minutes + ou -
Levure 40 g	Redonner 1 tour simple puis allonger en abaisse.
Matière grasse 500 g	Détailler 18 croissants par pâton.
Œufs dorure 3 unités	Mettre sur plaques, dorer et mettre en apprêt 1 h 15 + ou -
	Redorer et cuire à 220°C.
	Durée de la cuisson 15 à 20 minutes.

Pâte à pain au lait : 10 pains au lait, 10 pièces pesés à 60 g et 3 tresses pesées à 250 g	
Matières premières	Procédé de fabrication
Farine T 55 1 000 g	Pétrissage au batteur : 5 minutes + 7 minutes + 5 minutes (environ)
Lait 500 g	Pointage : 1 heure
Œufs 3 unités	Faire un rabat et mettre au froid pendant 1 heure.
Sel 20 g	Diviser suivant la commande et mettre au froid pendant 30 minutes.
Sucre 80 g	Façonner, dorer et mettre en apprêt pendant 1 h 15 + ou -
Levure 35 g	Dorer, couper, ajouter du sucre en grains n°6.
Matière grasse 200 g	Cuire à 210°C.
Sucre n°6 250 g	Durée 15 minutes ou +.
Œufs dorure 3 unités	

