

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)
- 3 baguettes épis pesées à 350 g
- 10 baguettes pesées à 350 g
- 5 bâtards scarifiés pesés à 350 g (3 grignes)
- 7 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
- 2 auvergnats pesés à 350 g
- 2 tabatières pesées à 350 g
- 2 pains de campagne pesés à 350 g
- Autres formes à votre choix.

<b>Groupement académique Est</b>	<b>Session 2004</b>	<b>SUJET N°4</b>
<b>C.A.P. Boulanger</b>		
<b>Épreuve :EP2 - Production</b>	<b>Durée - 7 heures</b>	<b>Coef : 12</b>
		<b>page 1/6</b>

**- Pâte levée feuilletée -**

- 36 croissants (environ 60 g)

**- Pâte à pain au lait-**

- 8 navettes pesées à 60 g
- 8 pièces autre forme pesées à 60 g
- 4 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
- 3 baguettes épis pesées à 350 g
- 10 baguettes pesées à 350 g
- 5 bâtards pesés à 350 g
- 7 pains longs pesés 550 g

Ingédients de base	Recette de base	Quantités à mettre en oeuvre
Farine de tradition	1 000 g	7 285 g
Sel	18 g	132 g
Levure	16 g	116,5 g
Eau	640 g	4 660 g
Pâte fermentée	150 g	1 100 g

Procédé de fabrication			
Températures		Durée	
de base	60°C	1 <sup>ère</sup> et 2 <sup>ème</sup> 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 d'apprêt	1 heure + ou -
de la cuisson	245°C	durées des cuissons	12 - 18 - 20 - 35 minutes

- Autres pains -

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

- 15 pains pesés à 350 g sous 6 formes 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 / 25 g	60 g / 75 g
Levure	20 g + ou -	60 g + ou -
Pâte fermentée	250 g	750 g

Procédé de fabrication			
Températures		Durée	
de base	62°C	1 <sup>ère</sup> vitesse	5 minutes
du fournil	°C	2 <sup>ème</sup> vitesse	8 minutes
de la farine	°C	durée du 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 :

<b>Pâte levée feuilletée : commande 36 croissants pesés à 60 g</b>	
<b>Matières premières</b>	<b>Procédé de fabrication</b>
Farine T 55 1 000 g	Pétrissage au batteur : 5 minutes + 5 minutes
Eau / Lait 630 g	Pointage : 15 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 30 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.

<b>Pâte à pain au lait : 8 navettes pesées à 60 g, 8 pièces pesées à 60 g, 5 tresses pesées à 250 g</b>	
<b>Matières premières</b>	<b>Procédé de fabrication</b>
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 30 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	

- 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