

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
5 pains de 500 g	650 g	3 250 g
4 pains parisiens de 400 g	550 g	2 200 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	330 g	990 g
3 ficelles de 100 g	150 g	450 g
8 pains sandwiches de 80 g	110 g	880 g
Taux d'hydratation 63 %	Poids de pâte	10 620 g
	Soit en kg	10,620 kg

FARINE	EAU	PATE
100	63 L	163 kg
6,5 kg	4,1 L	10,620 kg

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

AU LITRE	POIDS TOTAL
25 à 30	
35	
3 à 6 g	
0 à 200 g	

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

56°
°
°
°
°

TEMPS DE PETRISSAGE	
1 ^{ère} V.	Oblique : 5 mn Spirale : 3 mn
2 ^{ème} V.	Oblique : 15 mn Spirale : 4 mn

NOTE : /8

Groupement académique Est	Session 2004	CORRIGE SUJET N°8	
B.E.P. Alimentation Dominante Boulanger			
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle	Durée - 7 heures	Coef B.E.P. : 6	page 1/3

A REMPLIR EN DEUX EXEMPLAIRES

N° du candidat :

UNE FICHE TECHNIQUE EN PAINS SPECIAUX

A	B
<p>PAINS SPECIAUX Recette : Pain paysan</p>	<p>PAINS SPECIAUX Recette : Pain viennois</p>
<p>0,5 kg de pâte fermentée TB 60- 64°C 187,5 g de farine complète de blé Type 150 187,5 g de farine de seigle Type 85 1,125 g de farine Type 55 50 g de levure 50 g de matière grasse brioche 1,05 litre d'eau</p> <p><u>Pétrissage</u> : 6' en 1^{ère} vitesse, incorporez la pâte fermentée, 9' en 2^{ème} vitesse</p> <p><u>Pointage</u> : 1 h 15 environ <u>Pesage</u> : mise en boule Détente Façonnage <u>Apprêt</u> : 1 h 15 environ <u>Cuisson</u> : 40 minutes environ <u>Température du four</u> 240 / 220°C</p>	<p>1 kg de farine Type 45 TB 54 - 58°C 450 g d'eau environ 60 g de sucre 20 g de sel 50 g de levure 60 g de poudre de lait 2 œufs 100 g de matière grasse brioche 175 g de P.F.</p> <p><u>Pétrissage</u> : 2' en 1^{ère} vitesse, 4' en 2^{ème} vitesse Incorporez la matière grasse et la P.F., 4' en 2^{ème} vitesse <u>Pointage</u> : 45 minutes environ Pesage, pré-façonnage Détente Façonnage en plaques Dorage <u>Apprêt</u> : 1 heure environ <u>Cuisson</u> : 10 à 20 minutes <u>Température du four</u> 230°C environ</p>
<p>NOTE : / 3</p>	<p>NOTE : / 3</p>

Appréciation	Fourchette de Notation
Critère non acceptable dans sa totalité.	1 à 5
Critère partiellement non acceptable sur le plan professionnel	6 à 9
Critère acceptable professionnellement	10 à 15
Critère particulièrement respecté et réussi	16 à 20

Rappel des notes éliminatoires :

Pain de consommation courante (ligne 5 inférieure à 30/60)

Pain spéciaux (ligne 12 inférieure à 30/60) (ligne 7 décor, note pièce décorée non éliminatoire).

Viennoiserie (ligne 21 inférieure à 30/60)

Groupement académique Est	Session 2004	BAREME DE NOTATION	
B.E.P. Alimentation dominante Boulanger			
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle	Durée - 7 heures	Coef R.E.P. : 6	page 1/1