

- PANIFICATION -

Calcul des matières premières à partir du sujet et d'un taux d'hydratation de 63 %

Sujet : Pétrissage amélioré

- 5 pains de 500 g.
 - 4 pains parisiens de 400 g.
 - 2 couronnes fendues de 400 g.
 - 5 baguettes de 250 g.
 - 3 bâtards de 250 g.
 - 3 ficelles de 100 g.
 - 8 pains sandwiches de 80 g.
-
- Façonnage à la main de toutes les catégories de pains.
 - Mise au four au tapis enfourneur.
 - Avec les pains de 400 g faire 2 coupes POLKA.

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

- VIENNOISERIE -

**a) Recette de la pâte levée feuilletée pour 800 g de farine.
(pétrissage manuel ou au batteur)**

Vous fabriquerez :

- 10 croissants
- 10 pains au chocolat
- 10 couques (au moins 3 formes différentes)

**b) Recette de la pâte levée pour 800 g de farine (pain au lait).
(pétrissage manuel ou au batteur)**

Vous fabriquerez :

- 12 petits pains au lait de 60 g (minimum 4 formes)
- Le reste de la pâte en pains aux raisins (environ 10 pièces).

NOTA : La crème pâtissière sera fournie par le centre d'examen.

- PAIN SPECIAUX -

**a) Recette du pain paysan pour 1,5 kg de farine.
(Pétrissage manuel ou au batteur)**

Vous fabriquerez :

- Prélevez 1 kg de pâte pour votre décor.
- Le reste de la pâte au choix du candidat. (4 formes minimum)

**b) Recette du pain viennois pour 1 kg de farine ou 1 fois la recette.
(Pétrissage manuel ou au batteur)**

Vous fabriquerez :

- 3 baguettes de 350 g.
- 4 ficelles de 150 g
- Le reste en petits pains de 50 g.

THEME DECOR : "LA MOISSON"

NOTA : La pâte morte sera fournie par le centre d'examen.

FICHE DE FABRICATION

ANNEXE A UTILISER POUR LA REDACTION

Commande	Poids de pâte UNITE	Poids de pâte TOTAL
5 pains de 500 g		g
4 pains parisiens de 400 g		g
2 couronnes fendues de 400 g		g
5 baguettes de 250 g		g
3 bâtards de 250 g		g
3 ficelles de 100 g		g
8 pains sandwiches de 80 g		g
Taux d'hydratation 63 %	Poids de pâte	g
	Soit en kg	kg

FARINE	EAU	PATE

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

AU LITRE	POIDS TOTAL
	g
	g
	g
	g

Température de base

°
°
°
°
°

Température de la farine

Température de laboratoire

Température de l'eau

Température de la pâte

TEMPS DE PETRISSAGE

1 ^{ère} V.	
2 ^{ème} V.	

NOTE : /8

A REMPLIR EN DEUX EXEMPLAIRES

N° du candidat :

UNE FICHE TECHNIQUE EN VIENNOISERIE

VIENNOISERIE Recette : A	VIENNOISERIE Recette : B
NOTE : / 3	NOTE : / 3

