

N° CANDIDAT : _____

Le centre d'examen met à votre disposition de la crème pâtissière, de la crème d'amandes. La pâte fermentée et la pâte morte ne sont pas fournies.

- Pain de tradition française -

Pétrissage amélioré sur poolish de la veille.

Pesage et façonnage manuel.

Réaliser la commande de pain cuits suivants :

- 16 baguettes de 250 g dont 2 formes libres
- 2 couronnes de 800 g
- 4 pains courts polkas de 400 g
- 8 pains longs de 400 g
- 6 formes libres de 300 g

Ingrédients de base	Coefficient	Total de la pétrissée	Poolish	Reste à pétrir
Farine
Eau
Levure
Sel
Masse
T° fournil :	T° farine :	TB :	T° eau de coulage	

Groupement académique Est		Session 2005		SUJET N°1	
M.C. BOULANGERIE SPECIALISEE					
Épreuve :E1 – Organisation et Production		Durée - 9 heures		Coef : 12	
				page 1/4	

- AUTRES PAINS -
(les pâtes fermentées ne sont pas fournies)

Pains farines diverses				Pains enrichis ou aromatiques				Pains régionaux ou européens			
Commande : (en pâte) 6 pains de seigle de 400g				Commande : (en pâte) 6 pains au lards de 300 g				Commande : (en pâte) 10 pains brié de 500 g			
Ingrédients	Base	Coef	Masse	Ingrédients	Base	Coef	Masse	Ingrédients	Base	Coef	Masse
Masse :				Masse				Masse			
T° farine :		T° base :		T° farine :		T° base :		T° farine :		T° base :	
T° fournil :		T° eau :		T° fournil :		T° eau :		T° fournil :		T° eau :	

- Viennoiseries -

Pâte à brioche		Pâte levée feuilletée	
A partir d'une pâte à brioche, réalisez : - 10 brioches à tête de 40 g - 2 couronnes de 300 g - 1 parisienne de 350 g - reste au choix dont 2 brioches avec de la crème et/ ou des fruits.		A partir d'une pâte levée feuilletée, réalisez : - 10 pains au chocolat - 10 roulés aux pépites de chocolat - 10 couques garnies crème + fruits - 10 roulés aux pistaches	
Ingrédients de base	Quantités	Ingrédients de base	Quantités

- PAIN DECORE -

A partir d'un kilogramme minimum de pâte prélevée ou pétrie, réaliser un décor.

Ingrédients pour la pâte morte :

- Organisation du travail -

Impératif d'organisation :

Utiliser ce tableau pour établir votre travail à réaliser sur 9 heures.

	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	
Pain de tradition française																				
Pain farines diverses																				
Pain enrichi ou aromatique																				
Pain régional ou européen																				
Brioche																				
Pâte levée feuilletée																				
Pain décoré																				

Légende : Bleu ou P = pétrissage

Jaune ou vert ou T = manipulations (pesage, façonnage, tourage, détaillage)

Rouge ou C = cuisson