

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 :

- 10 baguettes de 250 g
- 2 baguettes épis de 250 g
- 2 couronnes de 500 g
- 3 pains courts polkas de 400 g
- 8 pains longs de 400 g
- 4 formes et poids libres au choix du candidat

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°2	
M.C. BOULANGERIE SPECIALISEE					
Épreuve :E1 – Organisation et Production		Durée - 9 heures		Coef : 12	
				page 1/4	

- PAIN DECORE -

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

Ingrédients pour la pâte morte :

