

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

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

Pains farines diverses				Pains enrichis ou aromatiques				Pains régionaux ou européens			
Commande : (en pâte) <b>8 pains de méteil de 350 g</b>				Commande : (en pâte) <b>6 viennoises de 320 g</b>				Commande : (en pâte) <b>8 pains brié de 400 g</b>			
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	
<p>A partir d'une pâte à brioche, réalisez :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 12 brioches à têtes de 40 g</li> <li>- 30 fantaisies autres formes de 60 g dont 10 pièces seront garnies avant cuisson</li> </ul>		<p>A partir d'une pâte levée feuilletée, réalisez :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 10 pains au chocolat</li> <li>- 20 couques garnies avant cuisson</li> <li>- 10 croissants</li> </ul>	
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	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