

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 polish de la veille.

Pesage et façonnage manuel.

Réaliser la commande de pain cuits suivants :

- 12 baguettes de 250 g
- 2 baguettes épis de 250 g
- 2 couronnes de 500 g
- 4 pains courts polkas de 400 g
- 7 pains longs de 400 g
- 6 formes et poids libres au choix du candidat

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

| | | | |
|--|------------------|--------------|-----------|
| Groupement académique Est | | Session 2005 | SUJET N°3 |
| 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 :

- 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 |
|-----------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pain de tradition française | | | | | | | | | |
| Pain faïnes 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