

N° CANDIDAT : \_\_\_\_\_

**- COMMANDE -**

Réalisez dans les règles d'hygiène et de sécurité, en utilisant la fiche technique jointe, les produits de boulangerie et de viennoiserie listés ci-dessous.

- Les pétrissages sont effectués mécaniquement.
- Les façonnages sont réalisés manuellement.

**- Pain de tradition française en pétrissage amélioré sur pâte fermentée -**

- 12 baguettes pesées à 300 g
- 4 pains pesés à 650 g
- 4 pains pesés à 550 g en couronnes fendues
- 2 pains pesés à 350 g en bâtard
- 24 petits pains pesés à 110 g (3 formes différentes)

**- Pain de campagne 6 formes différentes -**

- 2 bâtards pesés à 400 g
- 2 vaudois pesés à 400 g
- 2 auvergnats pesés à 400 g
- 2 tabatières pesées à 400 g
- 2 tordus pesés à 400 g
- 2 aix pesés à 400 g

Le reste au choix du candidat.

Groupement académique Est	Session 2005	SUJET N°1
C.A.P. Boulanger		
Épreuve :EP2 - Production	Durée - 7 heures	Coef : 12
		page 1/6

**- Pâte levée feuilletée -**

- 36 croissants (environ 60 g)

**- Pâte à pain au lait-**

- 12 pains au lait pesés à 60 g
- 6 boules au sucre pesées à 60 g
- 6 brioches à tête pesées à 60 g
- 2 tresses à 3 branches pesées à 250 g

N° CANDIDAT : \_\_\_\_\_

**- FICHE TECHNIQUE -**

**- Pain de tradition française -**

Pétrissage mécanique au pétrin, en amélioré sur pâte fermentée, pesage et façonnage manuel.

Réaliser la commande suivante :

- 12 baguettes pesées à 300 g
- 4 pains pesés à 650 g
- 4 pains pesés à 550 g en couronnes fendues
- 2 pains pesés à 350 g en bâtard
- 24 petits pains pesés à 110 g (3 formes différentes)

Ingédients de base	Recette de base	Quantités à mettre en oeuvre
Farine	1 000 g	7 000 g
Eau	680 g	4 750 g
Sel	18 g	126 g
Levure	15 g	105 g
Pâte fermentée	200 g	1 400 g

Procédé de fabrication			
Températures		Durée	
de base	60°C	1 <sup>ère</sup> et 2 <sup>ème</sup> vitesse	5 minutes + 12 minutes
du fournil	°C	durée du pointage	1 h 30
de la farine	°C	durée d'apprêt	1 h 00 + ou -
de l'eau	°C	durée de cuisson	45 minutes
de la cuisson	250°C	durées des cuissons	15 - 30 - 25 - 20 - 15 minutes

- Autres pains -

Pétrissage mécanique au batteur, pesage et façonnage manuel.  
Réaliser la commande suivante :

Ingédients de base	Recette de base	Quantités à mettre en oeuvre
Farine Type 55	800 g	2 000 g
Farine de seigle Type 130	200 g	500 g
Eau	680 g	1 700 g
Sel	20 g	50 g
Levure	15 g	35 g
Pâte fermentée	300 g	600 g
Poudre de lait	20 g	50 g

Procédé de fabrication			
Températures		Durée	
de base	60°C	1 <sup>ère</sup> vitesse	5 minutes
du fournil	°C	2 <sup>ème</sup> vitesse	4 minutes
de la farine	°C	durée du pointage	1 h 30
de l'eau	°C	durée d'apprêt	1 h 15
de la cuisson	250°C	durée de cuisson	40 minutes

**NOTA : les températures seront données le jour de l'examen.**

N° CANDIDAT : \_\_\_\_\_

**- Viennoiseries -**

A partir des quantités de matières premières nécessaires vous devez réaliser cette commande :

<b>Pâte levée feuilletée : commande 36 croissants pesés à 60 g</b>	
<b>Matières premières</b>	<b>Procédé de fabrication</b>
Farine T 55 500 g	Pétrissage au batteur : 5 minutes en 1 <sup>ère</sup> vitesse, 4 minutes en 2 <sup>ème</sup> vitesse Pointage : faire 2 pâtons égaux et 30 minutes au froid Tourage : 2 tours simple, 30 à 45 minutes au froid, 1 tour simple Apprêt. 2 heures + ou - Cuisson : four 220°C
Farine gruau 500 g	
Sel 20 g	
Levure 25 g	
Sucre 100 g	
Eau 550 g	
Œuf 1 unité	
MG détrempe 50 g	
MG tourage 500 g	
Poudre de lait 20 g	

<b>Pâte à pain au lait : 12 pains au lait pesés à 60 g, 6 boules au sucre pesées à 60 g, 6 brioches à tête pesées à 60 g, 2 tressés à 3 branches pesées à 250 g</b>	
<b>Matières premières</b>	<b>Procédé de fabrication</b>
Farine gruau 1 000 g	Pétrissage : 5 minutes en 1 <sup>ère</sup> vitesse, 7 minutes en 2 <sup>ème</sup> vitesse, MG, 5 minutes en 2 <sup>ème</sup> vitesse. Pointage : 1 heure. Faire un rabat et mettre au froid pendant 30 minutes. Pesage et façonnage Apprêt : 1 h 30 + ou - Cuisson : four à 210°C
Sel 20 g	
Sucre 100 g	
Levure 25 g	
Poudre de lait 20 g	
Œufs 3 unités	
Matière grasse 250 g	
Eau 500g	

- Organisation du travail -

Impératif d'organisation :

Utiliser ce tableau pour établir votre travail à réaliser sur 7 heures.

Tradition															
Spécial															
Viennois 1															
Viennois 2															

Légende : Bleu ou P = pétrissage

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

Rouge ou C = cuisson