

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 -

- 24 petits pains pesés à 75 g (3 formes différentes)
- *2 baguettes pesées à 300 g
- 12 baguettes pesées à 350 g
- 4 bâtards pesés à 350 g (2 grignes)
- 8 pains longs pesés à 550 g

- Pain de campagne 6 formes différentes -

- 2 bâtards fendus pesés à 400 g
- 2 bâtards tordus pesés à 400 g
- 2 tabatières pesées à 400 g
- 2 auvergnats pesés à 400 g
- 2 baguettes épis pesées à 500 g
- 2 pains de campagne pesés à 400 g

Le reste au choix du candidat

Groupement académique Est	Session 2005	SUJET N°3
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-

- 10 pains picots pesés à 60 g
- 5 tresses à 1 branche pesées à 60 g
- 2 couronnes pesées à 250 g
- 2 tresses pesées à 200g
- Le reste au choix du candidat

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 :

- 8 pains longs pesés à 550 g
- 2 baguettes pesées à 300 g
- 12 baguettes pesées à 350 g
- 24 petits pains pesés à 75 g (3 formes différentes)
- 4 bâtards pesés à 350 g (2 grignes)

Ingédients de base	Recette de base	Quantités à mettre en oeuvre
Farine de tradition française	1 000 g	6 600 g
Eau	650 g	4 300 g
Sel	18 g	120 g
Levure	15 g	100 g
Pâte fermentée	200 g	1 300 g

Procédé de fabrication			
Températures		Durée	
de base	60°C	1 ^{ère} et 2 ^{ème} vitesse AXE OBLIQUE	5 minutes + 10 à 13 minutes
du fournil	°C	durée du pointage	1 h 30
de la farine	°C	durée d'apprêt	1 h 15
de l'eau	°C	durée de cuisson	45 minutes
de la cuisson	250°C	durées des cuissons	12 à 30 minutes à surveiller

- Autres pains -

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

- 12 pains pesés à 400 g (6 formes différentes)

Ingédients de base	Recette de base	Quantités à mettre en oeuvre
Farine de tradition française	800 g	2 000 g
Farine de seigle Type 170	200 g	400 g
Eau	680 g	1 600 g
Sel	18 g	45 g
Levure	15 g	35 g
Pâte fermentée	300 g	720 g

Procédé de fabrication			
Températures		Durée	
de base	60°C	1 ^{ère} vitesse	5 minutes
du fournil	°C	2 ^{ème} vitesse	6 minutes
de la farine	°C	durée du pointage	2 h 00
de l'eau	°C	durée d'apprêt	1 h 15
de la cuisson	250°C	durée de cuisson	30 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 :

Pâte levée feuilletée : commande 36 croissants pesés à 60 g	
Matières premières	Procédé de fabrication
Farine T 55 1 000 g	Pétrissage au batteur : 5 minutes en 1 ^{ère} vitesse, 5 minutes en 2 ^{ème} vitesse
Eau 550 g	
Sel 20 g	Pointage : 30 minutes
Sucre 100 g	Faire 2 pâtons, incorporer la matière grasse (250 g x 2)
Levure 35 g	Rendre 1 tour double
MG Tourage 500 g	Mettre au froid pendant 45 minutes
	Tourage : redonner 1 tour simple puis allonger en abaisse
	Détailler 18 croissants par pâton
	Mettre sur plaques, dorer.
	Apprêt : 1 h 30 + ou -
	Cuisson : 220°C

Pâte à pain au lait : 10 pains picots pesés à 60 g, 5 tresses à 1 branche pesées à 60 g, 2 couronnes pesées à 250 g, 2 tresses pesées à 200 g	
Matières premières	Procédé de fabrication
Farine T 55 500 g Farine gruau 500 g	Pétrissage au batteur : 5 minutes en 1 ^{ère} vitesse, 7 minutes en 2 ^{ème} vitesse 5 minutes en 2 ^{ème} vitesse.
Sel 20 g	
Sucre 100 g	Pointage : 1 heure.
Levure 35 g	Faire un rabat et mettre au froid pendant 1 heure.
Œufs 3 unités	Diviser la commande et mettre au froid pendant 30 minutes
Poudre de lait 50 g	Façonner, dorer.
Matière grasse 250 g	Apprêt : 1 h 30 + ou -
Eau 500 g	Dorer, couper.
	Cuisson : 220°C

