

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 350 g
- 4 gros pains pesés à 650 g
- 5 pains longs pesés à 550 g
- 2 bâtards courts pesés à 550 g
- 24 petits pains pesés à 70 g (3 formes différentes)

- Pain de campagne 6 formes différentes -

- 2 pains tressés pesés à 350 g
- 2 pains torsadés pesés à 350 g
- 2 boules nouées pesées à 350 g
- 2 auvergnats pesés à 350 g
- 2 tabatières pesées à 350 g
- 2 pains de campagne pesés à 350 g (2 coupes différentes)

Le reste au choix du candidat.

| | | |
|---------------------------|------------------|-----------|
| Groupement académique Est | Session 2005 | SUJET N°4 |
| 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-

- 8 brioches à tête pesées à 60 g
- 8 pains au lait pesés à 60 g
- 8 tresses à 1 branche pesées à 60 g
- 1 tresse pesée à 250 g
- 1 couronne pesée 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 350 g
- 4 gros pains pesés à 650 g
- 5 pains longs pesés à 550 g
- 2 bâtards pesés à 550 g
- 24 petits pains pesés à 70 g (3 formes différentes)

| Ingrédients de base | Recette de base | Quantités à mettre en oeuvre |
|---------------------|-----------------|------------------------------|
| Farine | 1 000 g | 7 400 g |
| Eau | 680 g | 5 000 à 5 100 g |
| Levure | 10 g | 74 g |
| Sel | 18 g | 133 g |
| Pâte fermentée | 200 g | 1 480 g |

| Procédé de fabrication | | | |
|------------------------|-------------|---|------------------------------------|
| Températures | | Durée | |
| de base | 64°C | 1 ^{ère} et 2 ^{ème} vitesse AXE OBLIQUE | 5 minutes + 10 minutes avec sel |
| du fournil | °C | durée du pointage | 30 minutes un rabat + 1 h 30 |
| de la farine | °C | durée d'apprêt | 45 minutes + ou - |
| de l'eau | °C | durée de cuisson | 45 minutes |
| de la cuisson | 235 à 260°C | durées des cuissons | 18 - 30 - 25 - 30 - 15 minutes |

- Autres pains -

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

| Ingrédients de base | Recette de base | Quantités à mettre en oeuvre |
|---------------------------|-----------------|------------------------------|
| Farine Type 55 | 800 g | 2 400 g |
| Farine de seigle Type 170 | 200 g | 600 g |
| Eau | 650 g | 1 950 g |
| Sel | 20 g | 60 g |
| Levure | 20 g | 60 g |
| Pâte fermentée | 350 g | 1 050 g |

| Procédé de fabrication | | | |
|------------------------|-------------|--------------------------|------------|
| Températures | | Durée | |
| de base | 64°C | 1 ^{ère} vitesse | 4 minutes |
| du fournil | °C | 2 ^{ème} vitesse | 4 minutes |
| de la farine | °C | durée du pointage | 1 h 30 |
| de l'eau | °C | durée d'apprêt | 1 h + ou - |
| de la cuisson | 235 à 240°C | durée de cuisson | 35 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 45 1 000 g | Pétrissage au batteur : 4 minutes en 1 ^{ère} vitesse, 3 minutes en 2 ^{ème} vitesse Pointage : 1 heure au froid Tourage : 1 tour simple, repos 30 minutes, 1 tour double, repos pendant 45 minutes au froid Apprêt. : 2 heures à 25°C + ou - Cuisson : four 220°C |
| Sucre 125 g | |
| Sel 20 g | |
| Levure 25 g | |
| Lait 600 g | |
| MG détrempe 50 g | |
| MG tourage 500 g | |

Pâte à pain au lait : 15 brioches à tête pesées à 50 g, 10 pains au lait pesés à 40 g, 8 tresses à 1 branche pesées à 60 g, 1 tresse pesées à 250 g, 1 couronne pesée à 250 g

| Matières premières | Procédé de fabrication |
|----------------------|--|
| Farine T 45 1 000 g | Pétrissage : 4 minutes en 1 ^{ère} vitesse, 7 minutes en 2 ^{ème} vitesse sans matière grasse 5 minutes en 2 ^{ème} vitesse avec la matière grasse Pointage : 45 minutes à l'air libre. Faire un rabat et mettre au froid pendant 1 h 30. Pesage et façonnage Apprêt : 1 h 30 à 2 h 00 (à surveiller) Cuisson : four à 200°C pour les petites pièces Cuisson : four à 200 à 210°C pour les moyennes pièces |
| Sucre 100 g | |
| Sel 20 g | |
| Levure 30 g | |
| Lait 500 g | |
| Œufs 3 unités | |
| Matière grasse 250 g | |

