

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

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 pains cuits suivants :

- 16 baguettes de 250 g dont 2 formes libres
- 2 couronnes de 800 g
- 4 pains courts polkas de 400 g
- 10 pains longs de 400 g
- 4 formes libres de 300 g

Ingrédients de base	Coefficient	Total de la pétrissée	Poolish	Reste à pétrir
Farine 1 kg	10,300 kg
Eau 660 g	6,8 litres
Levure 15 g	257 g
Sel 20 g	342 g
Masse 1 695 g	17,100 kg
T° fournil :	T° farine :	TB : 60°C	T° eau de coulage :	

Groupement académique Est		Session 2006		CORRIGE N°1	
M.C. BOULANGERIE SPECIALISEE					
Épreuve : E1 - Organisation et production		Durée - 9 heures		Coef : 12	page 1/3

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

Pains farines diverses				Pains enrichis ou aromatiques				Pains régionaux ou européens			
Commande : (en pâte) 6 pains de son de 400 g				Commande : (en pâte) 6 pains gruyère de 350 g				Commande : (en pâte) pains de Lodève de 400 g			
Ingrédients	Base	Coef	Masse	Ingrédients	Base	Coef	Masse	Ingrédients	Base	Coef	Masse
Farine T55	840 g	1	840 g	Farine T55	1 000 g	1	1 000 g	Farine de tradition	1 000 g	1	1 000 g
Son fin bio	160 g	1	160 g	Sel	20 g	1	20 g	Sel	20 g	1	20 g
Sel	20 g	1	20 g	Sucre	40 g	1	40 g	Levure	5 g	1	5 g
Levure	20 g	1	20 g	Levure	30 g	1	30 g	Levain	700 g	1	700 g
Eau	700 g	1	700 g	Beurre	30 g	1	30 g	Eau	450 à 500 g	1	450 à 500 g
				Eau	600 g	1	600 g				
				Gruyère en morceaux	700 g	1	700 g				
				Gruyère râpé	200 g	1	200 g				
				Poudre de lait	20 g	1	20 g				
Masse :				Masse :	2 640 g		2 640 g	Masse :	2 225 g		2 225 g
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"> - 10 brioches à têtes de 40 g - 2 couronnes de 300 g - 1 tresse de 350 g - reste au choix dont 2 brioches avec de la crème et/ ou des fruits. 		<p>A partir d'une pâte levée feuilletée, réalisez :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 10 pains au chocolat - 10 roulés aux pépites de chocolat - 20 couques garnies crème + fruits 	
Ingrédients de base	Quantités	Ingrédients de base	Quantités
Farine gruau	1 000 g	Farine T45	1 000 g
Sel	20 g	Sel	20 g
Sucre	140 g	Sucre	120 à 140 g
Levure	30 à 40 g	Levure	30 à 40 g
Œufs	14 à 16 unités	Œufs (facultatif)	2 unités
Pâte fermentée (facultatif)	200 g	Poudre de lait (facultatif)	50 g
Eau (facultatif)	50 à 100 g	Pâte fermentée (facultatif)	200 g
Beurre	600 g	Eau	500 à 600 g
Lait (facultatif)		Beurre ou MG croissant pour le tourage	¼ poids de la pâte
Malt (facultatif)			450 à 550 g

- PAIN DECORE -

A partir d'un kilogramme minimum de pâte prélevée ou pétrie, réaliser un décor.

Ingrédients pour la pâte morte :			
<i>Farine tradition T55</i>	<i>1 kg</i>	<i>Farine tradition T55</i>	<i>500 g</i>
<i>Sel</i>	<i>50 g</i>	<i>Farine seigle T85</i>	<i>500 g</i>
<i>MG feuilletage fondue</i>	<i>200 g</i>	<i>Sel</i>	<i>40 g</i>
<i>Fécule ou glucose</i>	<i>50 g</i>	<i>MG feuilletage fondue</i>	<i>200 g</i>
<i>Eau chaude</i>	<i>400 g</i>	<i>Fécule ou glucose</i>	<i>50 g</i>
		<i>Eau chaude</i>	<i>400 à 450 g</i>