

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
- 8 pains longs de 400 g
- 6 bâtards de 250 g

Ingrédients de base	Coefficient	Total de la pétrissée	Poolish	Reste à pétrir
Farine 1 kg	9,03	9,030 kg
Eau 660 g	9,03	5,6 litres
Levure 15 g	9,03	135 g
Sel 18 g	9,03	163 g
Masse 1 693 g	9,03	15,300 kg
T° fournil :	T° farine :	TB :	T° eau de coulage :	

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

Pains farines diverses				Pains enrichis ou aromatiques				Pains régionaux ou européens			
Commande : (en pâte) 7 pains de méteil de 350 g				Commande : (en pâte) 6 pains au lard de 300 g				Commande : (en pâte) 6 pains sùbrot de 330 g			
Ingrédients	Base	Coef	Masse	Ingrédients	Base	Coef	Masse	Ingrédients	Base	Coef	Masse
Farine seigle	500 g	1	500 g	Farine T45	1 kg	1	1 kg	Farine T55	1 kg	1	1 kg
Farine T55	450 g	1	450 g	Sel	20 g	1	20 g	Eau	650 g	1	650 g
Pâte fermentée	1 kg	1	1 kg	Levure	30 g	1	30 g	Levain	300 g	1	300 g
Eau	650 g	1	650 g	Eau	600 g	1	600 g	Sel	25 g	1	25 g
Levure	30 g	1	30 g	Poudre de lait	30 g	1	30 g	Levure	10 g	1	10 g
Sel	25 g	1	25 g	MG brioche	40 g	1	40 g				
				Lard fumé	250 g	1	250 g				
Masse :	2 655 g		2 655 g	Masse :	1 950 g		1 950 g	Masse :	1 985g		1 985 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 - 2 parisiennes 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 - 10 couques garnies crème + fruits - reste au choix du candidat 	
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	120 à 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	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 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>