

# 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
- 4 boulots de 250 g

Ingrédients de base	Coefficient	Total de la pétrissée	Poolish	Reste à pétrir
Farine <b>1 kg</b>	<b>9,627</b>	<b>9,627 kg</b>	.....	.....
Eau <b>660 g</b>	<b>9,62</b>	<b>6,34 litres</b>	.....	.....
Levure <b>15 g</b>	<b>9,62</b>	<b>144 g</b>	.....	.....
Sel <b>18 g</b>	<b>9,62</b>	<b>173 g</b>	.....	.....
Masse <b>1 693 g</b>	<b>9,62</b>	<b>16,300 kg</b>	.....	.....
T° fournil :	T° farine :	TB : <b>60</b>	T° eau de coulage :	

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

**- 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 seigle de 400 g				Commande : (en pâte) 6 pains de mie de 350 g 3 ronds et 3 carrés				Commande : (en pâte) 12 pains de Lodève de 400 g			
Ingrédients	Base	Coef	Masse	Ingrédients	Base	Coef	Masse	Ingrédients	Base	Coef	Masse
Farine de seigle T85	500 g	1	500 g	Farine T45	1 kg	1	1 kg	Farine de tradition	1 kg	1	1 kg
Farine de seigle T170	500 g	1	500 g	Sel	20 g	1	20 g	Sel	20 g	1	20 g
Pâte fermentée	800 g	1	800 g	Sucre	20 g	1	20 g	Levure	5 g	1	5 g
Eau	700 g	1	700 g	Levure	50 g	1	50 g	Levain	700 g	1	700 g
Levure	40 g	1	40 g	Poudre de lait	60 g	1	60 g	Eau	450 à 500 g	1	500 g
Sel	25 g	1	25 g	Eau	550 g	1	550 g				
Gluten	10 g	1	10 g	MG brioche	100 g	1	100 g				
				Oeufs (facultatif)	2	1	2				
Masse :				Masse :	1 800 g		1 800 g	Masse :	2 225 g		2 225 g
T° farine :		T° base : 70°C		T° farine :		T° base : 60°C		T° farine :		T° base : 64°C	
T° fournil :		T° eau :		T° fournil :		T° eau :		T° fournil :		T° eau :	

**- Viennoiseries -**

Pâte à brioche		Pâte levée feuilletée	
A partir d'une pâte à brioche, réalisez : - 10 brioches à têtes de 40 g - 2 couronnes de 300 g - 2 tresses de 350 g - reste au choix dont 2 brioches avec de la crème et/ ou des fruits.		A partir d'une pâte levée feuilletée, réalisez : - 10 pains au chocolat - 10 roulés aux pépites de chocolat - 10 couques garnies crème + fruits - 10 roulés aux pistaches	
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
Oeufs	14 à 16 unités	Poudre de lait (facultatif)	50 g
Pâte fermentée (facultatif)	200 g	Pâte fermentée (facultatif)	200 g
Eau (facultatif)	50 à 100 g	Eau	500 à 600 g
Beurre	600 g	Beurre ou MG pour le tourage	¼ poids de la pâte
Lait (facultatif)			
Malt (facultatif)			

**- PAIN DECORE -**

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

<b><u>Ingrédients pour la pâte morte :</u></b>			
<i>Farine tradition T55</i>	<i>1 kg</i>	<i>Farine tradition</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 500 g</i>