

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
Eau
Levure
Sel
Masse
T° fournil :	T° farine :	TB :	T° eau de coulage :	

Groupement académique Est		Session 2006		SUJET N°1	
M.C. BOULANGERIE SPECIALISEE					
Épreuve : E1 - Organisation et production		Durée - 9 heures		Coef : 12	
				page 1/4	

- 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
Masse :				Masse :				Masse :			
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

- PAIN DECORE -

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

Ingrédients pour la pâte morte :

- Organisation du travail -

Impératif d'organisation :
Utiliser ce tableau pour établir votre travail à réaliser sur 7 heures.

	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h
Pain tradition française																		
Pain farines diverses																		
Pain enrichi ou aromatique																		
Pain régional ou européen																		
Brioche																		
Pâte levée feuilletée																		
Pain décoré																		

Légende : Bleu ou P = pétrissage
 Jaune ou vert ou T = manipulations (pesage, façonnage, tourage, détaillage)
 Rouge ou C = cuisson