

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 :

