

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 :

- 18 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 350 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°3
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 seigle de 400 g				Commande : (en pâte) 6 pains de mie de 650 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
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"> <li>- 10 brioches à têtes de 40 g</li> <li>- 2 couronnes de 300 g</li> <li>- 2 tresses de 350 g</li> <li>- reste au choix dont 2 brioches avec de la crème et/ ou des fruits.</li> </ul>		<p>A partir d'une pâte levée feuilletée, réalisez :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 10 pains au chocolat</li> <li>- 10 roulés aux pépites de chocolat</li> <li>- 10 couques garnies crème + fruits</li> <li>- 10 roulés aux pistaches</li> </ul>	
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 :**

