

N° CANDIDAT : _____

Compléter les 3 fiches annexes.

La pâte fermentée est fournie par le centre d'examen.

- Pain de campagne -

A partir de 3 kg de farine de tradition et sur pâte fermentée, réaliser en pain de campagne :

- 6 petits pains pesés à 110 g en 2 formes différentes, qui serviront à la fabrication des sandwiches.
- 9 pains de 500 g en 3 formes différentes
- le reste de la pâte en pains de 250 g en 3 formes.

- Pâte à brioche -

A partir de 1 kg de farine, réaliser :

- 1 couronne à 350 g
- 1 parisienne à 350 g
- 15 ardennaises à 50 g
- le reste en petites brioches à tête de 50 g.

- Pâte à choux -

A partir d'1/4 de litre d'eau, réaliser :

- 1 Paris-Brest de 6 personnes
- le reste en petits Paris-Brest individuels garnis avec ½ litre de crème mousseline praliné.

Groupement académique Est	Session 2006	SUJET N°1
M.C. PATISSERIE BOULANGERE		
Épreuve :E1 - Organisation et production	Durée - 10 heures	Coef : 12
		page 1/5

- Pâte sucrée -

A partir de 500 g de farine, réaliser une pâte sucrée pour exécuter :

- 1 tarte aux poires de 6 personnes
- 16 tartelettes aux poires
- des sablés individuels avec le reste de la pâte

Le garnissage de la tarte et des tartelettes se fera avec une crème d'amandes fabriquée à partir de 200 g de beurre.

- Cake -

Réaliser un cake aux fruits confits pour 8 personnes à partir de 200 g de beurre.

- Décor pâte morte -

Réaliser un décor en pâte morte sur le thème de la moisson. Ecriture au cornet obligatoire.

- Sandwiches -

Réaliser des sandwiches avec les 6 petits pains de campagne. 3 garnitures différentes.

Pour la garniture, vous disposez d'une dizaine d'ingrédients :

- | | |
|--------------|---------------|
| - Salade | - Jambon |
| - Tomates | - Beurre |
| - Œufs | - Thon |
| - Saumon | - Vinaigrette |
| - Crabe | |
| - Mayonnaise | |

Annexe 1

DATE : ___ / ___ / ___ Candidat n°:
--

**FICHE TECHNIQUE des Produits de Pâtisserie Boulangère
Recettes et diagramme d'organisation des pâtes levées**

Autres pains		Viennoiseries	
Pain		Pâte	
Type de fermentation :			
Commande :		Commande :	
Recette de base	Recette pour la commande	Recette de base	Recette pour la commande
Ingrédients pour la pré fermentation	Ingrédients restant à mettre en œuvre	Procédés de fabrication :	
Procédés de fabrication			
T° de base	1 ^{ère} vitesse		
T° de la farine	2 ^{ème} vitesse		
T° du labo	Pointage		
T° eau de coulage	Apprêt		

Diagramme de travail

	Durée : 3 heures										Durée : 7 heures									
Pain																				
Pâte																				

Annexe 2

DATE : ____ / ____ / ____
Candidat n°: _____

CALCUL DES RECETTES

Compléter le tableau :

Commande :	Pâte à choux :	Mousseline :
Commande :	Pâte sucrée :	Crème d'amandes :
Commande :	Cake aux fruits :	
Commande :	Liste des ingrédients à disposition	

