

N° CANDIDAT : _____

Compléter les 3 fiches annexes.
La pâte fermentée est fournie par le centre d'examen.

- Pain de campagne -

A partir de 4 kg de farine au total et sur poolish, réaliser un pain de campagne :

- 6 petits pains pesés à 110 g en 2 formes différentes, qui serviront à la fabrication des sandwiches.
- 1 support pour le présentoir de 1,5 kg.
- 6 pains de 500 g en 3 formes.
- 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 de 350 g
- 1 tresse à 3 branches de 300 g
- 10 brioches rondes individuelles poire, chocolat. Vous disposez de 200 g de poires au sirop et de 100 g de pépites de chocolat.
- le reste en petites brioches à tête de 50 g.

- Pâte à choux -

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

- 1 Saint Honoré de 6 personnes, garni de chantilly (1/2 litre de crème)
- avec le reste de pâte à choux, réaliser des éclairs chocolat.

Groupement académique Est	Session 2006	SUJET N°2	
M.C. PATISSERIE BOULANGERE			
Épreuve :E1 - Organisation et production	Durée - 10 heures	Coef : 12	page 1/5

- Pâte feuilletée-

A partir de 500 g de farine, réaliser :

- 1 galette des rois de 6 personnes
- 6 tartelettes aux poires et crème d'amandes
- 1 fond de 6 personnes pour le Saint Honoré.

- Génoise-

A partir de 6 œufs, réaliser une génoise 8 personnes.

- Décor pâte morte -

Réaliser de la pâte morte pour confectionner un présentoir.
Ce présentoir servira à mettre en valeur l'un de vos produits.
Thème libre, écriture au cornet obligatoire.

- Sandwiches -

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

Pour la garniture, vous disposez des ingrédients suivants :

- Salade
- Tomates
- Jambon blanc
- Emmental
- Concombre
- Crabe
- Roquefort
- Cerneaux de noix
- Crème fraîche
- 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 :	Chantilly :	Crème pâtissière :
Commande :	Pâte feuilletée :	Crème d'amandes :	
Commande :	Génoise :		
Commande :	Liste des ingrédients à disposition		

