

N° CANDIDAT : _____

- COMMANDE -

Réalisez dans les règles d'hygiène et de sécurité, en utilisant la fiche technique jointe, les produits de boulangerie et de viennoiserie listés ci-dessous.

- Les pétrissages sont effectués mécaniquement.
- Les façonnages sont réalisés manuellement.

- Pain de tradition française en pétrissage amélioré sur pâte fermentée -

- 24 petits pains pesés à 75 g (3 formes différentes)
- 3 baguettes épis pesées à 350 g
- 12 baguettes pesées à 350 g
- 5 bâtards scarifiés pesés à 350 g (3 grignes)
- 7 pains longs pesés à 550 g

- Pain de campagne 6 formes différentes -

- 3 bâtards fendus pesés à 350 g
- 3 bâtards tordus pesés à 350 g
- 3 bâtards pesés à 350 g
- 2 auvergnats pesés à 350 g
- 2 tabatières pesées à 350 g
- 2 pains de campagne pesés à 350 g
- autres formes de votre choix

Groupement académique Est	Session 2006	SUJET N°1
C.A.P. Boulanger		
Épreuve :EP2 - Production	Durée - 7 heures	Coef : 12
		page 1/6

- Pâte levée feuilletée -

- 36 croissants (environ 60 g)

- Pâte à pain au lait-

- 8 navettes pesées à 60 g
- 8 pièces autres formes pesées à 60 g
- 5 tresses pesées à 250 g

N° CANDIDAT : _____

- FICHE TECHNIQUE -

- Pain de tradition française -

Pétrissage en amélioré sur pâte fermentée façonnage manuel.
Réaliser la commande suivante :

- 24 petits pains pesés à 75 g
- 3 baguettes épis pesées à 350 g
- 12 baguettes pesées à 350 g
- 2 bâtards pesés à 350 g
- 7 pains longs pesés à 550 g

Ingrédients de base	Recette de base	Quantités à mettre en oeuvre
Farine	1 000 g	6 400 g
Sel	18 g	115 g
Levure	16 g	100 g
Eau	640 g	4 060 g
Pâte fermentée	150 g	1 000 g

Procédé de fabrication			
Températures		Durée	
de base	60°C à 64°C	1 ^{ère} et 2 ^{ème} vitesse	5 minutes + 10 à 12 minutes
du fournil	°C	durée du pointage	1 h 15
de la farine	°C	durée de la détente	15 minutes -
de l'eau	°C	durée d'apprêt	1 h 00
de la cuisson	245°C	durées des cuissons	12 - 18 - 20 - 35 min.

- Pains de campagne -

Réaliser la commande suivante 15 pesés à 350 g de 6 formes différentes.

Ingrédients de base	Recette de base	Quantités à mettre en oeuvre
Farine T55	850 g	2 550 g
Farine de seigle	150 g	450 g
Eau	630 g	1 900 g
Sel	20 g / 25 g	60 g / 75 g
Levure	20 g +ou -	70 g + ou -
Pâte fermentée	250 g	700 g

Procédé de fabrication			
Températures		Durée	
de base	60°C à 62°C	1 ^{ère} vitesse	5 minutes
du fournil	°C	2 ^{ème} vitesse	4 minutes
de la farine	°C	durée du pointage	1 h 00 + ou -
de l'eau	°C	durée d'apprêt	1 h 15 + ou -
de la cuisson	245°C	durée de cuisson	30 minutes

N° CANDIDAT : _____

- Viennoiseries-

A partir des quantités de matières premières nécessaires vous devez réaliser cette commande :

Pâte levée feuilletée : commande 36 croissants	
Matières premières	Procédé de fabrication
Farine T55 1 000 g	Pétrissage au batteur : 5 minutes + 5 minutes. Pointage : 1 heure. Faire deux pâtons, incorporer la M.G. (250 g x 2) et donner 1 tour double Mettre au froid pendant 45 minutes + ou -. Redonner 1 tour simple puis allonger en abaisse. Détailler 18 croissants par pâton. Mettre sur plaques, dorer et mettre en apprêt 1 h 15 + ou -. Redorer et cuire à 220°C. Durée de la cuisson 15 à 20 minutes.
Eau/Lait 630 g	
Sel 20 g	
Sucre 100 g	
Levure 40 g	
Matière grasse 500 g	
Œufs dorure 3 unités	

Pâte à pain au lait : commande 10 pains au lait, 10 pièces pesées à 60 g et 3 tresses pesées à 250g	
Matières premières	Procédé de fabrication
Farine T55 1 000 g	Pétrissage au batteur : 5 minutes + 7 minutes + 5 minutes (environ). Pointage : 1 heure. Faire un rabat et mettre au froid pendant 1 heure. Diviser suivant la commande et mettre au froid pendant 30 minutes. Façonner, dorer et mettre en apprêt pendant 1 h 15 + ou -. Dorer, couper, ajouter du sucre en grains n°6. Cuire à 210°C. Durée 15 minutes + ou -
Lait 500 g	
Œufs 3 unités	
Sel 20 g	
Sucre 100 g	
Levure 35 g	
Matière grasse 200g	
Sucre n°6 250 g	
Œufs dorure 3 unités	

- Organisation du travail -

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

Tradition																					
Spécial																					
Viennois 1																					
Viennois 2																					

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