

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
- 9 baguettes pesées à 350 g
- 2 bâtards scarifiés pesés à 350 g (3 grignes)
- 10 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 pain de campagne pesés à 350 g
- Autres formes au choix du candidat.

<b>Groupement académique Est</b>	<b>Session 2006</b>	<b>SUJET N°3</b>
<b>C.A.P. Boulanger</b>		
<b>Épreuve :EP2 - Production</b>	<b>Durée - 7 heures</b>	<b>Coef : 12</b>
		<b>page 1/6</b>

**- Pâte levée feuilletée -**

- 36 croissants (environ 60 g)

**- Pâte à pain au lait-**

- 10 navettes pesées à 60 g
- 8 pièces autres formes pesées à 60 g
- 3 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
- 9 baguettes pesées à 350 g
- 2 bâtards pesés à 350 g
- 10 pains longs pesés à 550 g

Ingrédients de base	Recette de base	Quantités à mettre en oeuvre
Farine de tradition	1000 g	6 580 g
Sel	18 g	120 g
Levure	16 g	105 g
Eau	640 g	4 210 g
Pâte fermentée	180 g	1 185 g

Procédé de fabrication			
Températures		Durée	
de base	60°C à 64°C	1 <sup>ère</sup> et 2 <sup>ème</sup> vitesse	5 minutes + 10 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 minutes

**- Pains de Campagne -**

Réaliser la commande suivante :

- 18 pains pesés à 350 g (6 formes différentes)

Ingrédients de base	Recette de base	Quantités à mettre en oeuvre
Farine T55	850 g	2 900 g
Farine de seigle	150 g	600 g
Eau	630 g	2 100 g
Sel	20 g / 25 g	60 g / 75 g
Levure	20 g + ou -	70 g+ ou -
Pâte fermentée	250 g	850 g

Procédé de fabrication			
Températures		Durée	
de base	62°C	1 <sup>ère</sup> vitesse	5 minutes
du fournil	°C	2 <sup>ème</sup> vitesse	8 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 :

<b>Pâte levée feuilletée : commande 36 croissants pesés à 60 g</b>	
<b>Matières premières</b>	<b>Procédé de fabrication</b>
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	
Œuf dorure 3 unités	

<b>Pâte à pain au lait : 10 pains au lait, 8 pièces pesées à 60 g et 3 tresses pesées à 250 g.</b>	
<b>Matières premières</b>	<b>Procédé de fabrication</b>
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 1 heure. 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 200 g	
Sucre n°6 250 g	
Œufs dorure 3 unités	

