

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 110 g (3 formes différentes)
- 12 baguettes scarifiées pesés à 300 g
- 4 pains pesés à 650 g (polka)
- 4 couronnes fendues pesées à 550 g
- 2 bâtards pesés à 350 g

- Pain de campagne 6 formes différentes -

- 2 bâtards fendus pesés à 400 g
 - 2 bâtards torsadés pesés à 400 g
 - 2 pains d'Aix pesés à 400 g
 - 2 bâtards pesés à 400 g
 - 2 tabatières pesées à 400 g
 - 2 auvergnats pesés à 400 g
- Le reste au choix du candidat.

Groupement académique Est	Session 2006	SUJET N°4
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-

- 12 pains au lait pesés à 60 g
- 6 boules au sucre à 60 g
- 6 brioches à tête pesées à 60 g
- 2 tresses pesées à 250 g

N° CANDIDAT : _____

- FICHE TECHNIQUE -

- Pain de tradition française -

Pétrissage mécanique au pétrin, en amélioré sur pâte fermentée, pesage et façonnage manuel.

Réaliser la commande suivante :

- 24 petits pains pesés à 110 g (3 formes différentes)
- 12 baguettes scarifiées pesés à 300 g
- 4 pains pesés à 650 g (polka)
- 4 couronnes fendues pesées à 550 g
- 2 bâtards pesés à 350 g

Ingrédients de base	Recette de base	Quantités à mettre en oeuvre
Farine de tradition française T65	1 000 g	7 000 g
Sel	18 g	125 g
Levure	15 g	105 g
Eau	680 g	4 750 g
Pâte fermentée	200 g	1 400 g

Procédé de fabrication			
Températures		Durée	
de base	60°C	1 ^{ère} et 2 ^{ème} vitesse AXE OBLIQUE	5 minutes + 12 minutes
du fournil	°C	durée du pointage	1 h 30
de la farine	°C	durée de détente	20 minutes
de l'eau	°C	durée d'apprêt	1 h 00 + ou -
de la cuisson	250°C	durées des cuissons	12 - 20 - 25 - 35 - 40 minutes

- Autres pains -

Pétrissage mécanique au batteur, pesage et façonnage manuel.
Réaliser la commande suivante :

- 12 pains pesés à 400 g (6 formes différentes)

Ingrédients de base	Recette de base	Quantités à mettre en oeuvre
Farine de tradition T65	800 g	2 400 g
Farine de seigle T170	200 g	600 g
Eau	650 g	1 950 g
Sel	20 g	60 g
Levure	15 g	45 g
Pâte fermentée	300 g	900 g

Procédé de fabrication			
Températures		Durée	
de base	56°C	1 ^{ère} vitesse	4 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 00 + ou -
de la cuisson	240°C	durée de cuisson	45 minutes + ou -

NOTA : les températures seront données le jour de l'examen.

N° CANDIDAT : _____

- Viennoiseries -

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

Pâte levée feuilletée : commande 36 croissants pesés à 60 g	
Matières premières	Procédé de fabrication
Farine T55 500 g	Pétrissage au batteur : 5 minutes en 1 ^{ère} vitesse 4 minutes en 2 ^{ème} vitesse Pointage : 45 minutes ou -. Faire 2 pâtons, incorporer la matière grasse (250 g x 2). Donner 1 tour double. Mettre au froid pendant 45 minutes + ou -. Tourage : redonner un tour simple puis allonger en abaisse. Détailler 18 croissants par pâton. Mettre sur plaques, dorer. Apprêt : 2 heures. Cuisson : redorer et cuire à 230°C sur four à sole, d'une durée de 12 minutes + ou -.
Farine T45 500 g	
Sel 20 g	
Levure 30 g	
Eau / Lait 550 g	
M.G. Tourage 500 g	
Sucre 100 g	

Pâte à pain au lait : 12 pains au lait pesés à 60 g, 6 boules au sucre pesées à 60 g, 6 brioches à tête pesées à 60 g, 2 tresses pesées à 250 g	
Matières premières	Procédé de fabrication
Farine 1 000 g	Pétrissage au batteur : 5 minutes en 1 ^{ère} vitesse sans M.G. 7 minutes en 2 ^{ème} vitesse sans M.G. 5 minutes en 2 ^{ème} vitesse avec M.G. Pointage : 45 minutes à l'air libre. Faire un rabat et mettre au froid pendant 1 h 30. Diviser la commande et laisser reposer pendant 15 minutes. Façonner, dorer. Apprêt : 1 h 30 + ou -. Cuisson : 230°C pour les petites pièces et 190°C pour les grosses pièces. Durée de la cuisson pour les petites pièces : 10 à 12 minutes. Durée de la cuisson pour les grosses pièces : 20 à 25 minutes à surveiller.
Sucre 100 g	
Sel 20 g	
Levure 30 g	
Œufs 3 unités	
Poudre de lait 20 g	
M.G. brioche 250 g	
Eau 500 g	

- 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