

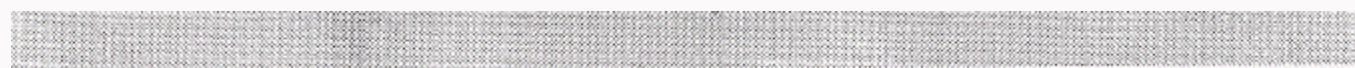
BEP ALIMENTATION

CAP BOULANGER

EP2 - TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Durée : 1 heure

Ce sujet comporte 3 pages



NOM : Prénom : N° d'insc. :

QUESTION N°1 (2.5 points)

Les matières premières de base utilisées en boulangerie.

a) composition d'une farine de type 55 : complétez le tableau ci-dessous en écrivant sur les pointillés :

.....	8 à 12 % (protides)
.....	1 à 2 % (glucides)
-	70 % environ.(glucides)
-	: 0.5 à 0,6 %
-	1,2 à 1,4 % (lipides)
	moins de 16 %

b) citez quatre farines diverses (autres farines que la farine de blé)

- >
- >
- >
- >

QUESTION N°2 (3 points)

Les additifs ou les améliorants autorisés par la législation.

a) Précisez le rôle de la lécithine de soja en entourant une des affirmations ci-dessous :

- elle apporte plus de ténacité à la pâte ;
- elle active la fermentation en apportant des amylases ;
- elle apporte de l'extensibilité (souplesse) à la pâte ;
- elle favorise le blanchiment de la pâte ;
- elle favorise la coloration de la croûte du pain

b) Précisez deux rôles du malt en entourant deux affirmations ci-dessous :

- il supprime le cloquage des pains issus de la pousse contrôlée ;
- il apporte plus de ténacité à la pâte ;
- il apporte plus d'extensibilité (souplesse) à la pâte ;
- il active la fermentation en apportant des amylases ;
- il favorise le blanchiment de la pâte ;
- il favorise la coloration de la croûte du pain



QUESTION N°3 (3,5 points)

Les matières utilisées pour les fabrications annexes.

a) le sucre ordinaire utilisé en boulangerie provient principalement de deux plantes. Citez ces deux plantes :

➤

➤

b) citez trois différents laits utilisés en boulangerie :

➤

➤.....

➤.....

QUESTION N°4 (4 points)

Les données spécifiques de la panification et les méthodes de travail.

a) Citez l'ingrédient qui au cours de la fermentation provoque le dégagement du gaz carbonique (CO₂)

➤

b) Citez le composant de La farine qui permet de retenir le CO₂ dans la pâte.

➤.....

QUESTION N°5 (3,5 points)

Les produits de boulangerie.

a) Citez le type de farine de blé utilisé pour fabriquer du pain complet :

➤ .

b) Les pains cités dans le tableau ci-dessous doivent contenir un certain pourcentage de farine de seigle, soit 50 %, soit supérieur à 10 %, soit 65 % ou plus. Placez dans le tableau. le pourcentage correspondant à chaque appellation :

Pain au seigle	Pain de méteil	Pain de seigle
Farine de seigle :.....%	Farine de seigle :.....%	Farine de seigle :.....%

