

COMMANDE

Réaliser en respectant les règles d'hygiène et de sécurité et en utilisant la fiche technique jointe et le planning de production les produits de boulangerie et de viennoiseries listés ci-dessous.

■ les pétrissages sont effectués mécaniquement.

pétrissage : PA sur pâte fermentée (façonnage manuel)

■ les façonnages sont réalisés manuellement.

I) PAINS DE TRADITION FRANCAISE :

- 12 pains pesés à 550 g dont 2 polkas
- 10 baguettes pesées à 350 g dont 2 épis
- 6 pièces pesées à 350 g (deux autres formes différentes)
- 24 petits pains pesés à 70 g de trois formes différentes

II) LES AUTRES PAINS :

campagne pâte fermentée

- 12 pains pesés à 500 g

III) VIENNOISERIES :

Pâte levée feuilletée : croissants

- 32/36 pièces

Pâte levée : pain au lait

- 16 pièces de 60 g : deux formes dont une fantaisie
- le reste de la pâte en 3 grosses pièces dont une couronne

Session	2009	Facultatif : Code		
Examen et spécialité : CAP BOULANGER				
Intitulé de l'épreuve : EP2 PRODUCTION EP 2.1.				
Type	Facultatif :	Durée :	Coefficient :	Page : 1/3
SUJET N° 3	Date et heure	7 heures	12	

FICHE TECHNIQUE Pain**Pain tradition française**pétrissage : **PA** sur **pâte fermentée** (façonnage manuel)

réaliser la commande suivante :

- 12 pains pesés à 550 g
- 10 baguettes pesées à 350 g
- 6 pièces pesées à 350 g
- 24 petits pains pesés à 70 g

indiquer les quantités de matières premières nécessaires et le procédé pour réaliser cette commande :

Ingrédients de base		Quantités à mettre en œuvre
farine tradition franç.	1000 g	7,199 kg
eau	650 g	4,679 kg
sel	18 g	0,130 kg
levure	10 g	0,072 kg
pâte fermentée	250 g	1,800 kg
total	1928 g	13,880 kg

Procédé de fabrication

températures		durées	
de base	60° C	1 ^{ère} et 2 ^{ème} vitesse	en fonction du pétrin
du fournil		durée du pointage	1 h 45
de la farine		durée d'apprêt	1 h
de l'eau		durées des cuissons	45 mn
de la cuisson	250°C		

autres Pains (**campagne**
pâte fermentée)réaliser la commande suivante 12 pains pesés à 500 g de 6 formes au choix du candidat.
Indiquer les quantités de matières premières nécessaire et le procédé pour réaliser cette commande :

Ingrédients de base		Quantités à mettre en œuvre
farine type 55	900	2,520 kg
farine de seigle	100	0,278 kg
eau	630	1,752 kg
sel	18	0,050 kg
levure	10	0,028 kg
pâte fermentée	500	1,390 kg
total	2158	3,498 kg

Procédé de fabrication

températures		durées	
de base	60° C	1 ^{ère} et 2 ^{ème} vitesse	en fonction du matériel
du fournil		durée du pointage	1 h 30
de la farine		durée d'apprêt	1 h 15
de l'eau		durées des cuissons	45 mn
de la cuisson	240 °C		

CAP Boulanger	Sujet n° 3
EP 2 - Production	PAGE 2/3

