

# 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 viennoiserie listés ci-dessous.

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

## I) PAINS DE TRADITION FRANÇAISE : poids en pâte

10 pains pesés à 550 g  
24 baguettes pesées à 350 g  
2 bâtards pesés à 350 g  
24 petits pains pesés à 80 g de 3 formes différentes

## II) PAINS DE CAMPAGNE :

12 bâtards pesés à 350 g de 4 formes au choix

## III) VIENNOISERIES :

Pâte levée feuilletée :

32 à 36 croissants

Pâte levé (pain au lait) :

16 pâtons de 60 g (2 formes dont une forme fantaisie)  
Le reste en grosses pièces (3 tresses à 3 branches)

Session		2008		Facultatif : Code	
Examen et spécialité					
CAP BOULANGER					
Intitulé de l'épreuve:					
EP2 PRODUCTION					
Type	Facultatif:	Durée	Coefficient	N° de pages Total	
SUJET N° 1	Date et heure	7 heures	12	1/3	

## FICHE TECHNIQUE

### Pain de tradition française

Pétrissage PA sur Pâte fermentée, façonnage manuel

Réaliser la commande suivante :

- 10 pains pesés à 550 g
- 24 baguettes pesées à 350 g
- 2 bâtards pesés à 350 g
- 24 petits pains pesés à 80 g de 3 formes différentes»

Ingrédients de Base		Quantités à mettre en œuvre (avec un taux d'hydratation)
Farine tradition	1000 g	7116 g
Eau	650 g	4626 g
Sel	18 g	128 g
Levure	10 g	71 g
Pâte fermentée	250 g	1779 g
Masse totale	1928 g	13720 g

Procédé de fabrication en fonction des conditions du fournil et du matériel)			
Températures		Durées	
De base	60/62° C	Pétrissage en 1 <sup>ère</sup> et 2 <sup>ème</sup> vitesse	Selon équipement
Du fournil		Durée du pointage	1 h 30
De la farine		Durée de l'apprêt	1 h 30
De l'eau			
De la cuisson		Durée de cuisson	45 mm

### AUTRES PAINS (pain de campagne)

Ingrédients de Base		Quantités à mettre en œuvre (avec un taux d'hydratation de 65%)
Farine de seigle	100 g	347 g
Farine T55	900 g	3126 g
Eau	620 g	2154 g
Sel	20 g	69 g
Levure	10 g	35 g
Pâte fermentée	250 g	868 g
Masse totale	1900 g	6600 g

Procédé de fabrication (en fonction des conditions du fournil et du matériel)			
Températures		Durées	
De base	60/62° C	Pétrissage 1 <sup>ère</sup> et 2 <sup>ème</sup> vitesse	selon équipement
Du fournil		Durée du pointage	1 h 30
De la farine		Durée de l'apprêt	2 h 00
De l'eau			
De la cuisson		Durée de cuisson	45 mm

<b>CAP BOULANGER</b>	CODE N° 1
E.P.2 – PRODUCTION.	2/3

## VIENNOISERIES

### Pâte levée-feuilletée (croissants) pétrissage mécanique, utilisation autorisée du laminoir,

Matières premières	A réaliser	Procédé de fabrication ou commande
Farine	1000 g	32 à 36 croissants
eau	500 g	
Sel	20 g	
Levure	30 g	
sucre	120 g	
Poudre de lait	50 g	
Œufs	50 g	
Matière grasse détrempe	500 g	

### Pâte à pain au lait pétrissage mécanique.

Matières premières	A réaliser	Commande
Farine	1000 g	16 pièces de 60 g (2 formes dont une forme fantaisie)  Le reste de pâte pour réaliser  En grosses pièces (3 tresses à 3 branches)
Eau	400 g	
Sel	20 g	
Levure	30 g	
Sucre	80 g	
Poudre de lait	50 g	
Œufs	200 g	
Matière grasse	200 g	

### ORGANISATION DU TRAVAIL

**A titre indicatif:**

Utiliser ce tableau pour établir le travail à réaliser sur 7 heures

	0h	1h	2h	3h	4h	5h	6h	7h
<b>TRADITION</b>		P P	T	T T		C C C		
<b>SPÉCIAUX</b>			P		T T T		C C C	
<b>VIENNOIS 1</b>		P		T T		C C		
<b>VIENNOIS 2</b>				P		T T		C C C

**Légende:**      Suivant les habitudes du secteur :

- P = pétrissage
- M = manipulations (pesage, boulage, façonnage, tourage, détaillage)
- C = cuisson
- R = rabat puis mise au froid
- F = façonnage

**CAP BOULANGER**

CODE

N° 1

E.P.2 – PRODUCTION.

3/3

# 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 viennoiserie listés ci-dessous.

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

## I) PAINS DE TRADITION FRANÇAISE :

8 pains pesés à 550 g  
16 baguettes pesées à 350 g  
2 épis pesés à 300 g  
24 petits pains pesés à 80 g de 3 formes différentes

## II) PAINS DE CAMPAGNE :

12 bâtards pesés à 350 g de 4 formes au choix

## III) VIENNOISERIES :

Pâte levée feuilletée :

32 à 36 croissants

Pâte levé (pain au lait) :

16 pâtons de 60 g (2 formes dont une forme fantaisie)  
Le reste en grosses pièces (3 tresses)

Session		2008		Facultatif : Code	
Examen et spécialité		CAP BOULANGER			
Intitulé de l'épreuve:		EP2 PRODUCTION			
Type	Facultatif:	Durée	Coefficient	N° de pages Total	
SUJET N° 2	Date et heure	7 heures	12	1/3	

## FICHE TECHNIQUE

### Pain de tradition française

Pétrissage PA sur Pâte fermentée, façonnage manuel

Réaliser la commande suivante :

10 pains pesés à 550 g

24 baguettes pesées à 350 g

2 bâtards pesés à 350 g

24 petits pains pesés à 80 g de 3 formes différentes»

Ingrédients de Base		Quantités à mettre en œuvre (avec un taux d'hydratation)	
Farine tradition	1000 g	6494 g	
Eau	650 g	4221 g	
Sel	18 g	117 g	
Levure	10 g	65 g	
Pâte fermentée	250 g	1623 g	
Masse totale	1928 g	12520 g	

Procédé de fabrication en fonction des conditions du fournil et du matériel)			
Températures		Durées	
De base	60/62° C	Pétrissage en 1 <sup>ère</sup> et 2 <sup>ème</sup> vitesse	Selon équipement
Du fournil		Durée du pointage	1 h 30
De la farine		Durée de l'apprêt	1 h 30
De l'eau		Durée de cuisson	45 mm
De la cuisson			

### AUTRES PAINS (pain de campagne)

Ingrédients de Base		Quantités à mettre en œuvre (avec un taux d'hydratation de 65%)	
Farine de seigle	100 g	347 g	
Farine T55	900 g	3126 g	
Eau	620 g	2154 g	
Sel	20 g	69 g	
Levure	10 g	35 g	
Pâte fermentée	250 g	868 g	
Masse totale	1900 g	6600 g	

Procédé de fabrication (en fonction des conditions du fournil et du matériel)			
Températures		Durées	
De base	60/62° C	Pétrissage 1 <sup>ère</sup> et 2 <sup>ème</sup> vitesse	selon équipement
Du fournil		Durée du pointage	1 h 30
De la farine		Durée de l'apprêt	2 h 00
De l'eau		Durée de cuisson	45 mm

<b>CAP BOULANGER</b>	CODE N° 2
E.P.2 – PRODUCTION.	2/3

## VIENNOISERIES

### Pâte levée-feuilletée (croissants) pétrissage mécanique, utilisation autorisée du laminoir,

Matières premières	A réaliser	Procédé de fabrication ou commande
Farine	1000 g	32 à 36 croissants
eau	500 g	
Sel	20 g	
Levure	30 g	
sucre	120 g	
Poudre de lait	50 g	
Œufs	50 g	
Matière grasse détrempe	500 g	

### Pâte à pain au lait pétrissage mécanique.

Matières premières	A réaliser	Commande
Farine	1000 g	16 pièces de 60 g (2 formes dont une forme fantaisie)  Le reste de pâte pour réaliser En grosses pièces (3 tresses)
Eau	400 g	
Sel	20 g	
Levure	30 g	
Sucre	80 g	
Poudre de lait	40 g	
Œufs	200 g	
Matière grasse	200 g	

### ORGANISATION DU TRAVAIL

**A titre indicatif:**

Utiliser ce tableau pour établir le travail à réaliser sur 7 heures

	0h	1h	2h	3h	4h	5h	6h	7h
<b>TRADITION</b>		P P	T	T T		C C C		
<b>SPÉCIAUX</b>			P		T T T		C C C	
<b>VIENNOIS 1</b>		P		T T		C C		
<b>VIENNOIS 2</b>				P		T T T		C C C

**Légende:** Suivant les habitudes du secteur :

- P = pétrissage
- M = manipulations (pesage, boulage, façonnage, tourage, détaillage)
- C = cuisson
- R = rabat puis mise au froid
- F = façonnage

<b>CAP BOULANGER</b>	CODE
	N° 2
E.P.2 – PRODUCTION.	3/3

## 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 viennoiserie listés ci-dessous.

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

### I) PAINS DE TRADITION FRANÇAISE :

12 pains pesés à 550 g  
16 baguettes pesées à 350 g  
2 bâtards fendus pesés à 350 g  
24 petits pains pesés à 80 g de 3 formes différentes

### II) PAINS DE CAMPAGNE :

12 bâtards pesés à 550 g de 6 formes au choix

### III) VIENNOISERIES :

Pâte levée feuilletée :

32 à 36 croissants

Pâte levé (pain au lait) :

16 pâtons de 60 g (2 formes dont une forme fantaisie)  
Le reste en grosses pièces (3 pièces au choix)

Session		2008		Facultatif : Code	
Examen et spécialité		CAP BOULANGER			
Intitulé de l'épreuve:		EP2 PRODUCTION			
Type	Facultatif:	Durée	Coefficient	N° de pages Total	
SUJET N° 3	Date et heure	7 heures	12	1/3	

## FICHE TECHNIQUE

### Pain de tradition française

Pétrissage PA sur Pâte fermentée, façonnage manuel

Réaliser la commande suivante :

- 12 pains pesés à 550 g
- 16 baguettes pesées à 350 g
- 2 bâtards fendus pesés à 350 g
- 24 petits pains pesés à 80 g de 3 formes différentes»

Ingrédients de Base		Quantités à mettre en œuvre (avec un taux d'hydratation)
Farine tradition	1000 g	7687 g
Eau	650 g	4996 g
Sel	18 g	138 g
Levure	10 g	77 g
Pâte fermentée	250 g	1922 g
Masse totale	1928 g	14820 g

Procédé de fabrication en fonction des conditions du fournil et du matériel)			
Températures		Durées	
De base	60/62° C	Pétrissage en 1 <sup>ère</sup> et 2 <sup>ème</sup> vitesse	Selon équipement
Du fournil		Durée du pointage	1 h 30
De la farine		Durée de l'apprêt	1 h 30
De l'eau		Durée de cuisson	45 mm
De la cuisson			

### AUTRES PAINS (pain de campagne)

Ingrédients de Base		Quantités à mettre en œuvre (avec un taux d'hydratation de 65%)
Farine de seigle	100 g	347 g
Farine T55	900 g	3126 g
Eau	620 g	2154 g
Sel	20 g	69 g
Levure	10 g	35 g
Pâte fermentée	250 g	868 g
Masse totale	1900 g	6600 g

Procédé de fabrication (en fonction des conditions du fournil et du matériel)			
Températures		Durées	
De base	60/62° C	Pétrissage 1 <sup>ère</sup> et 2 <sup>ème</sup> vitesse	selon équipement
Du fournil		Durée du pointage	1 h 30
De la farine		Durée de l'apprêt	2 h 00
De l'eau		Durée de cuisson	45 mm

<b>CAP BOULANGER</b>	CODE N° 3
E.P.2 – PRODUCTION.	2/3



## VIENNOISERIES

### Pâte levée-feuilletée (croissants) pétrissage mécanique, utilisation autorisée du laminoir,

Matières premières	A réaliser	Procédé de fabrication ou commande
Farine	1000 g	32 à 36 croissants
eau	500 g	
Sel	20 g	
Levure	30 g	
sucre	120 g	
Poudre de lait	50 g	
Œufs	50 g	
Matière grasse détrempe	500 g	

### Pâte à pain au lait pétrissage mécanique.

Matières premières	A réaliser	Commande
Farine	1000 g	16 pièces de 60 g (2 formes dont une forme fantaisie)
Eau	400 g	
Sel	20 g	Le reste de pâte pour réaliser
Levure	30 g	
Sucre	80 g	
Poudre de lait	40 g	En grosses pièces (3 pièces au choix)
Œufs	200 g	
Matière grasse	200 g	

## ORGANISATION DU TRAVAIL

### A titre indicatif:

Utiliser ce tableau pour établir le travail à réaliser sur 7 heures

	0h	1h	2h	3h	4h	5h	6h	7h
<b>TRADITION</b>		P P	T	T T		C C C		
<b>SPÉCIAUX</b>			P		T T T		C C C	
<b>VIENNOIS 1</b>		P	T	T T		C C		
<b>VIENNOIS 2</b>			P		T	T T		C C C

Légende:      Suivant les habitudes du secteur :

- P = pétrissage
- T = manipulations (pesage, boulage, façonnage, tourage, détaillage)
- C = cuisson
- R = rabat puis mise au froid

**CAP BOULANGER**

CODE

N° 3

E.P.2 – PRODUCTION.

3/3

# 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 viennoiserie listés ci-dessous.

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

## I) PAINS DE TRADITION FRANÇAISE :

6 pains pesés à 550 g  
16 baguettes pesées à 350 g  
3 bâtards pesés à 350 g  
24 petits pains pesés à 80 g de 3 formes différentes

## II) PAINS DE CAMPAGNE :

12 pièces pesées à 550 g de 6 formes au choix

## III) VIENNOISERIES :

Pâte levée feuilletée :

32 à 36 croissants

Pâte levé (pain au lait) :

16 pièces de 60 g (2 formes dont une forme fantaisie)  
Le reste en grosses pièces (3 couronnes)

Session		2008		Facultatif : Code	
Examen et spécialité		CAP BOULANGER			
Intitulé de l'épreuve:		EP2 PRODUCTION			
Type	Facultatif:	Durée	Coefficient	N° de pages Total	
SUJET N° 4	Date et heure	7 heures	12	1/3	

## FICHE TECHNIQUE

### Pain de tradition française

Pétrissage **PA** sur **Pâte fermentée**, façonnage manuel

**Réaliser la commande suivante :**

- 6 pains pesés à 550 g
- 16 baguettes pesées à 350 g
- 3 bâtards pesés à 350 g
- 24 petits pains pesés à 80 g de 3 formes différentes»

Ingrédients de Base		Quantités à mettre en œuvre (avec un taux d'hydratation)	
Farine tradition	1000 g	6157 g	
Eau	650 g	4002 g	
Sel	18 g	111 g	
Levure	10 g	62 g	
Pâte fermentée	250 g	1539 g	
Masse totale	1928 g	11870 g	

Procédé de fabrication en fonction des conditions du fournil et du matériel)			
Températures		Durées	
De base	60/62° C	Pétrissage en 1 <sup>ère</sup> et 2 <sup>ème</sup> vitesse	Selon équipement
Du fournil		Durée du pointage	1 h 30
De la farine		Durée de l'apprêt	1 h 30
De l'eau		Durée de cuisson	45 mm
De la cuisson	Selon équipement		

### AUTRES PAINS (pain de campagne)

Ingrédients de Base		Quantités à mettre en œuvre (avec un taux d'hydratation de 65%)	
Farine de seigle	100 g	347 g	
Farine T55	900 g	3126 g	
Eau	620 g	2154 g	
Sel	20 g	69 g	
Levure	10 g	35 g	
Pâte fermentée	250 g	868 g	
Masse totale	1900 g	6600 g	

Procédé de fabrication (en fonction des conditions du fournil et du matériel)			
Températures		Durées	
De base	60/62° C	Pétrissage 1 <sup>ère</sup> et 2 <sup>ème</sup> vitesse	selon équipement
Du fournil		Durée du pointage	1 h 30
De la farine		Durée de l'apprêt	2 h 00
De l'eau	Selon équipement	Durée de cuisson	45 mm

<b>CAP BOULANGER</b>	CODE N°4
E.P.2 – PRODUCTION.	2/3

## VIENNOISERIES

### Pâte levée-feuilletée (croissants) pétrissage mécanique, utilisation autorisée du laminoir,

Matières premières	A réaliser	Procédé de fabrication ou commande
Farine	1000 g	32 à 36 croissants
eau	500 g	
Sel	20 g	
Levure	30 g	
sucre	120 g	
Poudre de lait	50 g	
Œufs	50 g	
Matière grasse détrempe	500 g	

### Pâte à pain au lait pétrissage mécanique.

Matières premières	A réaliser	Procédé de fabrication ou commande
Farine	1000 g	16 pièces de 60 g (2 formes dont une forme fantaisie)
Eau	400 g	
Sel	20 g	Le reste de pâte pour réaliser
Levure	30 g	
Sucre	80 g	
Poudre de lait	40 g	En grosses pièces (3 couronnes)
Œufs	200 g	
Matière grasse	200 g	

## ORGANISATION DU TRAVAIL

### A titre indicatif:

Utiliser ce tableau pour établir le travail à réaliser sur 7 heures

	0h	1h	2h	3h	4h	5h	6h	7h
<b>TRADITION</b>		P P	T	T T		C C C		
<b>SPÉCIAUX</b>			P	T T T		C C C		
<b>VIENNOIS 1</b>		P	T	T T		C C		
<b>VIENNOIS 2</b>			P	T	T T		C C C	

Légende:      Suivant les habitudes du secteur :

- P = pétrissage
- M = manipulations (pesage, boulage, façonnage, tourage, détaillage)
- C = cuisson
- R = rabat puis mise au froid
- F = façonnage

<b>CAP BOULANGER</b>	CODE N° 4
E.P.2 – PRODUCTION.	3/3

# 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 viennoiserie listés ci-dessous.

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

## I) PAINS DE TRADITION FRANÇAISE :

9 pains pesés à 550 g  
16 baguettes pesées à 350 g  
3 épis pesés à 300 g  
24 petits pains pesés à 80 g de 3 formes différentes

## II) PAINS DE CAMPAGNE :

12 pièces pesées à 550 g de 6 formes au choix

## III) VIENNOISERIES :

Pâte levée feuilletée :

32 à 36 croissants

Pâte levée (pain au lait) :

16 pièces de 60 g (2 formes dont une forme fantaisie)  
Le reste en grosses pièces (3 pièces au choix)

Session		2008		Facultatif : Code	
Examen et spécialité					
CAP BOULANGER					
Intitulé de l'épreuve:					
EP2 PRODUCTION					
Type	Facultatif:	Durée	Coefficient	N° de pages Total	
SUJET N° 5	Date et heure	7 heures	12	1/3	

## FICHE TECHNIQUE

### Pain de tradition française

Pétrissage PA sur Pâte fermentée, façonnage manuel

Réaliser la commande suivante :

- 9 pains pesés à 550 g
- 16 baguettes pesées à 350 g
- 3 épis pesés à 300 g
- 24 petits pains pesés à 80 g de 3 formes différentes»

Ingrédients de Base		Quantités à mettre en œuvre (avec un taux d'hydratation)
Farine tradition	1000 g	6935 g
Eau	650 g	4508 g
Sel	18 g	125 g
Levure	10 g	69 g
Pâte fermentée	250 g	1734 g
Masse totale	1928 g	13370 g

Procédé de fabrication en fonction des conditions du fournil et du matériel)			
Températures	Durées		
De base	60/62° C	Pétrissage en 1 <sup>ère</sup> et 2 <sup>ème</sup> vitesse	Selon équipement
Du fournil		Durée du pointage	1 h 30
De la farine		Durée de l'apprêt	1 h 30
De l'eau		Durée de cuisson	45 mm
De la cuisson	Selon équipement		

### AUTRES PAINS (pain de campagne)

Ingrédients de Base		Quantités à mettre en œuvre (avec un taux d'hydratation de 65%)
Farine de seigle	100 g	347 g
Farine T55	900 g	3126 g
Eau	620 g	2154 g
Sel	20 g	69 g
Levure	10 g	35 g
Pâte fermentée	250 g	868 g
Masse totale	1900 g	6600 g

Procédé de fabrication (en fonction des conditions du fournil et du matériel)			
Températures	Durées		
De base	60/62° C	Pétrissage 1 <sup>ère</sup> et 2 <sup>ème</sup> vitesse	selon équipement
Du fournil		Durée du pointage	1 h 30
De la farine		Durée de l'apprêt	2 h 00
De l'eau	Selon équipement	Durée de cuisson	45 mm

<b>CAP BOULANGER</b>	CODE N° 5
E.P.2 -- PRODUCTION.	2/3

## VIENNOISERIES

### Pâte levée-feuilletée (croissants) pétrissage mécanique, utilisation autorisée du laminoir,

Matières premières	A réaliser	Procédé de fabrication ou commande
Farine	1000 g	32 à 36 croissants
eau	500 g	
Sel	20 g	
Levure	30 g	
sucre	120 g	
Poudre de lait	50 g	
Œufs	50 g	
Matière grasse détrempe	500 g	

### Pâte à pain au lait pétrissage mécanique.

Matières premières	A réaliser	Commande
Farine	1000 g	16 pièces de 60 g (2 formes dont une forme fantaisie)  Le reste de pâte pour réaliser  En grosses pièces (3 pièces au choix)
Eau	400 g	
Sel	20 g	
Levure	30 g	
Sucre	80 g	
Poudre de lait	40 g	
Œufs	200 g	
Matière grasse	200 g	

## ORGANISATION DU TRAVAIL

### A titre indicatif:

Utiliser ce tableau pour établir le travail à réaliser sur 7 heures

	0h	1h	2h	3h	4h	5h	6h	7h
TRADITION		P P	T	T T		C C C		
SPÉCIAUX			P		T T T		C C C	
VIENNOIS 1		P	T	T T		C C		
VIENNOIS 2			P		T T T		C C C	

Légende:      Suivant les habitudes du secteur :

- P = pétrissage
- T = manipulations (pesage, boulage, façonnage, tourage, détaillage)
- C = cuisson
- R = rabat puis mise au froid

**CAP BOULANGER**

CODE

N° 5

E.P.2 – PRODUCTION.

3/3

# 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 viennoiserie listés ci-dessous.

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

## I) PAINS DE TRADITION FRANÇAISE :

11 pains pesés à 550 g  
16 baguettes pesées à 350 g  
2 fendus pesés à 350 g  
24 petits pains pesés à 80 g de 3 formes différentes

## II) PAINS DE CAMPAGNE :

12 pièces pesées à 550 g de 6 formes au choix

## III) VIENNOISERIES :

Pâte levée feuilletée :

32 à 36 croissants

Pâte levé (pain au lait) :

16 pâtons de 60 g (2 formes dont une forme fantaisie)  
Le reste en grosses pièces (3 tresses à 3 branches)

Session		2008		Facultatif : Code	
Examen et spécialité		CAP BOULANGER			
Intitulé de l'épreuve:		EP2 PRODUCTION			
Type	Facultatif:	Durée	Coefficient	N° de pages Total	
SUJET N° 6	Date et heure	7 heures	12	1/3	



## FICHE TECHNIQUE

### Pain de tradition française

Pétrissage **PA** sur **Pâte fermentée**, façonnage manuel

Réaliser la commande suivante :

11 pains pesés à 550 g

16 baguettes pesées à 350 g

2 fendus pesés à 350 g

24 petits pains pesés à 80 g de 3 formes différentes»

Ingrédients de Base		Quantités à mettre en œuvre (avec un taux d'hydratation)	
Farine tradition	1000 g		7401 g
Eau	650 g		4811 g
Sel	18 g		133 g
Levure	10 g		74 g
Pâte fermentée	250 g		1850 g
Masse totale	1928 g		14270 g

Procédé de fabrication en fonction des conditions du fournil et du matériel)			
Températures		Durées	
De base	60/62° C	Pétrissage en 1 <sup>ère</sup> et 2 <sup>ème</sup> vitesse	Selon équipement
Du fournil		Durée du pointage	1 h 30
De la farine		Durée de l'apprêt	1 h 30
De l'eau			
De la cuisson	Selon équipement	Durée de cuisson	45 mm

### AUTRES PAINS (pain de campagne)

Ingrédients de Base		Quantités à mettre en œuvre (avec un taux d'hydratation de 65%)	
Farine de seigle	100 g		347 g
Farine T55	900 g		3126 g
Eau	620 g		2154 g
Sel	20 g		69 g
Levure	10 g		35 g
Pâte fermentée	250 g		868 g
Masse totale	1900 g		6600 g

Procédé de fabrication (en fonction des conditions du fournil et du matériel)			
Températures		Durées	
De base	60/62° C	Pétrissage 1 <sup>ère</sup> et 2 <sup>ème</sup> vitesse	selon équipement
Du fournil		Durée du pointage	1 h 30
De la farine		Durée de l'apprêt	2 h 00
De l'eau	Selon équipement	Durée de cuisson	45 mm

<b>CAP BOULANGER</b>	CODE N° 6
E.P.2 – PRODUCTION.	2/3

## VIENNOISERIES

**Pâte levée-feuilletée (croissants) pétrissage mécanique, utilisation autorisée du laminoir,**

Matières premières	A réaliser	Procédé de fabrication ou commande
Farine	1000 g	32 à 36 croissants
eau	500 g	
Sel	20 g	
Levure	30 g	
sucre	120 g	
Poudre de lait	50 g	
Œufs	50 g	
Matière grasse détrempe	500 g	

**Pâte à pain au lait pétrissage mécanique.**

Matières premières	A réaliser	Commande
Farine	1000 g	16 pièces de 60 g (2 formes dont une forme fantaisie)
Eau	400 g	
Sel	20 g	Le reste de pâte pour réaliser
Levure	30 g	
Sucre	80 g	
Poudre de lait	40 g	En grosses pièces (3 tresses à 3 branches)
Œufs	200 g	
Matière grasse	200 g	

## ORGANISATION DU TRAVAIL

**A titre indicatif:**

Utiliser ce tableau pour établir le travail à réaliser sur 7 heures

	0h	1h	2h	3h	4h	5h	6h	7h
<b>TRADITION</b>		P P	T	T T		C C C		
<b>SPÉCIAUX</b>			P	T	T T		C C C	
<b>VIENNOIS 1</b>		P	T	T T		C C		
<b>VIENNOIS 2</b>			P		T	T T		C C C

Légende:      Suivant les habitudes du secteur :

- P = pétrissage
- M = manipulations (pesage, boulage, façonnage, tourage, détaillage)
- C = cuisson
- R = rabat puis mise au froid
- F = façonnage

<b>CAP BOULANGER</b>	CODE N° 6
E.P.2 – PRODUCTION.	3/3