

SUJET N° 2

PANIFICATION :

Pain de consommation courante (pétrissage au choix du candidat) :

- 12 pains pesés en pâte à 550g,
- 10 baguettes pesées en pâte à 350 g dont 2 épis,
- 2 bâtards de 300 g,
- 2 pains fendus pesés en pâte à 550 g,
- 12 petits pains pesés en pâte à 100 g (3 formes différentes)
- 2 couronnes pesées en pâte à 700 g.

PAINS SPECIAUX : *La pâte fermentée est fournie par le centre d'examen*

Pain de campagne aux noix :

Confectionner :

- 5 pains de 400 g en pâte (deux présentations différentes)

Pain complet :

Confectionner :

- 5 pains de 400 g en pâte (deux présentations différentes)

VIENNOISERIE :

Pâte levée : Brioche

Sur la base de 1 kg de farine, confectionner :

- 12 brioches à tête de 50 g,
- 12 brioches pralines de 50 g,
- 2 couronnes de brioche avec le reste de la pâte.

Pâte levée feuilletée:

Sur la base de 1 kg de farine, confectionner :

- 18 croissants,
- 18 pains au chocolat.

DECOR SUR PATE : *La pâte n'est pas fournie par le centre d'examen*

Sur la base de 500 g de farine, vous réaliserez un décor à plat sur le thème « La Saint Valentin ».

ACADEMIE DE GRENOBLE			SESSION 2000	
EXAMEN : CAP BOULANGER			Durée : 7 heures	
Epreuve : EP1 Pratique professionnelle			Coefficient : 10	
Echelle :	Nb. Tirages :	SUJET	N° 2	Feuille : 1/1

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION C.A.P. BOULANGER

SESSION : _____ N° DU SUJET : _____ DATE : _____ N° CANDIDAT(E) : _____

PAIN COURANT		POIDS DE PÂTE DE LA COMMANDE	
☞ FARINE TYPE 55	☞	☞ Taux d'hydratation du pétrissage	☞
☞ LEVURE BIOLOGIQUE	☞	☞ pétrissage choisi (PA, PI, PVL)	☞
☞ AMELIORANT (facultatif)	☞	☞ Chiffre de base	☞
☞ EAU DE COULAGE	☞	☞ T° de la Farine	☞
☞ SEL	☞	☞ T° du fournil	☞
☞ PATE FERMENTEE (facultative)	☞	☞ T° de l'eau de coulage	☞

LES PAINS SPECIAUX			
<i>Nom du produit</i>		<i>Nom du produit</i>	
<i>Poids de pâte</i>		<i>Poids de pâte</i>	
☞		☞	
☞		☞	
☞		☞	
☞		☞	
☞		☞	
☞		☞	
☞		☞	
☞		☞	
☞		☞	
☞		☞	

LA VIENNOISERIE			
<i>Nom du produit</i>		<i>Nom du produit</i>	
<i>Poids de pâte</i>		<i>Poids de pâte</i>	
☞		☞	
☞		☞	
☞		☞	
☞		☞	
☞		☞	
☞		☞	
☞		☞	
☞		☞	
☞		☞	
☞		☞	
☞		☞	

ACADEMIE DE GRENOBLE			SESSION 2000	
EXAMEN : CAP/BEP BOULANGER			Durée : 7 heures	
Epreuve : EP1 Pratique Professionnelle			Coefficient : 10	
Echelle :	Nb. Tirages :	SUJET	N°	Feuille : 1/1