

SUJET N° 4

PANIFICATION

Réalisez cette commande à partir d'un pétrissage de votre choix.

- 12 petits pains pesés à 100 g.
- 10 baguettes pesées à 350 g. dont 2 épis.
- 2 bâtards pesés à 400 g.
- 10 flûtes pesées à 550 g.
- 1 pain saucisson pesé à 650 g.
- 1 pain polka pesé à 650 g.
- 1 couronne bordelaise, 1 couronne fendue, 1 couronne de ménage pesées à 700 g.

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

A) Pain de Campagne

Réalisez :

- 5 pièces de 400 g.(2 formes)

B) Pain au son

Réalisez cette fabrication en tenant compte de la législation en vigueur.

- 5 pièces de 400 g.(formes et présentation libre).

VIENNOISERIE :

A) Pâte levée feuilletée

Sur la base de 1 Kg de farine, vous réalisez la commande suivante :

- 18 croissants
- 18 pains au chocolat

B) Pâte levée (brioche)

Sur la base de 1 kg de farine, vous réalisez la commande suivante :

- 10 navettes pesées à 80 g.
- 6 petites brioches à tête pesées à 50 g.
- 2 brioches couronnes pesées à 400 g.
- avec le reste de la pâte; réalisez une tresse.

DECOR SUR PATE :

Sur la base de 300 g. de farine; vous réaliserez un décor à plat sur le thème: «*La Musique*»

ACADEMIE DE GRENOBLE			SESSION 2000	
EXAMEN : CAP BOULANGER			Durée : 7 heures	
Epreuve : EP1 Pratique professionnelle			Coefficient : 10	
Echelle :	Nb. Tirages :	SUJET	N°4	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	
Nom du produit	Nom du produit
Poids de pâte	Poids de pâte
☞	☞
☞	☞
☞	☞
☞	☞
☞	☞
☞	☞
☞	☞
☞	☞
☞	☞
☞	☞

LA VIENNOISERIE	
Nom du produit	Nom du produit
Poids de pâte	Poids de pâte
☞	☞
☞	☞
☞	☞
☞	☞
☞	☞
☞	☞
☞	☞
☞	☞
☞	☞
☞	☞
☞	☞

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