

SUJET N° 5

PANIFICATION

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

- 10 petits pains pesés en pâte de 80 g. (formes variées),
- 10 baguettes de 350 g en pâte dont 2 épis,
- 2 bâtards de 350 g. en pâte,
- 2 pains fendus de 550 g en pâte,
- 10 flûtes pesées à 550 g dont 2 polkas
- 4 couronnes au choix de 600 g en pâte(2 formes différentes).

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

A) Pain viennois

Réalisez :

- 4 baguettes de 250 g en pâte
- 2 petits pains de 80 g en pâte (présentation libre)

B) Pain de campagne

Réalisez :

- 5 pains de 400 g.(2 formes différentes).

VIENNOISERIE

A) Brioche

Sur la base de 1 kg de farine, confectionnez

- 10 brioches à têtes de 60 g pièce,
- 10 brioches boules pralines et sucre de 60 g pièce,
- 2 couronnes de 250 g en pâte
- 2 tresses avec le reste de la pâte

B) Pâte levée feuilletée

Sur la base de 1 kg de farine, confectionnez :

- 18 croissants,
- 18 pains au chocolat.

DECOR SUR PATE MORTE : *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 de la Saint Valentin (la fête des amoureux du 14 février)

ACADEMIE DE GRENOBLE			SESSION 2000	
EXAMEN : CAP BOULANGER			Durée : 7 heures	
Epreuve : EP1 Pratique professionnelle			Coefficient : 10	
Echelle :	Nb. Tirages :	SUJET	N° 5	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