

SUJET N° 6

PANIFICATION

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

- 10 petits pains pesés en pâte à 100 g. (2 formes),
- 4 ficelles pesées en pâte à 150 g
- 10 baguettes pesés en pâte à 350 g (dont 2 épis),
- 2 auvergnats pesés en pâte à 400 g,
- 2 tabatières pesées en pâte à 400 g
- 10 flûtes pesées en pâte à 550 g (dont 2 lamés Polka)
- 3 couronnes pesées en pâte à 600 g (formes différentes)

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

A) Pain complet

Réalisez :

- 5 pâtons de 400 g en pâte (2 formes différentes)

B) Pain de meteil

Réalisez :

- 5 pâtons de 400 g. en pâte (2 formes différentes).

VIENNOISERIE

A) Pain Brioche (crème pâtissière disponible)

Sur la base de 1 kg de farine, confectionnez :

- 10 pains aux raisins de 70 g,
- 6 tresses (3 formes différentes).

B) Pâte levée feuilletée

Sur la base de 1 kg de farine, confectionnez :

- 18 croissants,
- 18 pains au chocolat.

PATE A DECOR : *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 « les vendanges »

ACADEMIE DE GRENOBLE			SESSION 2000	
EXAMEN : CAP BOULANGER			Durée : 7 heures	
Epreuve : EP1 Pratique professionnelle			Coefficient : 10	
Echelle :	Nb. Tirages :	SUJET	N°6	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