

## SUJET N° 7

### PANIFICATION

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

- 10 petits pains pesés en pâte à 100 g. (formes diverses),
- 10 baguettes pesés en pâte à 350 g (dont 2 épis),
- 2 bâtards pesés en pâte à 350 g
- 12 flûtes pesées en pâte à 600 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 de son (à raison de 10%)**

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 au lait**

Sur la base de 1 kg de farine, confectionnez :

- 15 navettes,
- 15 autres (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 « le carnaval »

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

# FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION C.A.P. BOULANGER

SESSION : \_\_\_\_\_ N° DU SUJET : \_\_\_\_\_ DATE : \_\_\_\_\_ N° CANDIDAT(E) : \_\_\_\_\_

<b>PAIN COURANT</b>		<b>POIDS DE PÂTE DE LA COMMANDE</b>	
☞ 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	☞

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

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

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