

① MATIÈRES PREMIÈRES

c) Citez les composants de la farine type 55 : **(7 points)**

- Amidon
- Gluten
- Humidité
- Sucres
- Matières grasses
- Matières minérales
- Vitamines
- Enzymes

d) Parmi ces composants, citez celui qui influence les qualités des pâtes pour les produits de boulangerie : **(3 points)**

- Gluten

② ADDITIFS AMÉLIORANTS

Quels sont les améliorants et additifs utilisés en présence d'une farine ayant un faible pouvoir diastasique ?

- Malt
- Amylase fongique

(5 points)

Donnez leurs rôles :

- Malt : apport de sucres (maltose) **(5 points)**
- Amylase fongique : apport d'amylases pour dégrader l'amidon en sucres

Groupement "Est"	Session 2001	CORRIGE		TIRAGES
B.E.P. – C.A.P. BOULANGER		code examen :		
Épreuve : EP2 : Sciences appliquées, Technologie professionnelle, Préparation traiteur (BEP) Partie : Technologie professionnelle EP2 Technologie professionnelle (CAP)		Durée : 1 heure	Coef. : page : 1/2	

③ FABRICATIONS ANNEXES

Quelles différences faites-vous entre levures de boulangerie et poudre levante ?

➤ Elles produisent du CO₂

La levure est en être vivant microscopique **(5 points)**

La poudre levante est un produit chimique **(5 points)**

④ DONNÉES SCIENTIFIQUES ET MÉTHODES DE TRAVAIL

Vous devez fabriquer un pain à la mie crème, de bon goût et de bonne conservation. Quelles règles appliquez-vous dans la conduite de votre panification ?

➤ au pétrissage : pétrissage amélioré **(2 points)**

➤ au pointage : en masse et plus long **(2 points)**

➤ au façonnage : moins serré ou à la main **(2 points)**

➤ à l'apprêt : pas trop long **(2 points)**

➤ à la cuisson : cuisson traditionnelle à sole **(2 points)**

⑤ LES PRODUITS DE LA BOULANGERIE

Complétez le tableau suivant :

TYPES	FABRICATIONS POSSIBLES
T 45	Viennoiserie (2 points)
T 55	Panification (2 points)
T 65	Panification (2 points)
T 80	Pains spéciaux campagne.... (2 points)
T 150	Pain complet (2 points)

⑥ MATÉRIEL

Quelle est la différence entre un four à chauffage direct et un four à chauffage indirect ?

➤ En chauffage direct la combustion se fait dans la chambre de cuisson. **(5 points)**
En chauffage indirect la combustion se fait à l'extérieur de la chambre de cuisson.
(5 points)