

I - FICHE TECHNIQUE (8 points)

Pain de tradition française

Correction donnée
à titre indicatif

Pétrissage amélioré sur poolish de 3 heures (façonnage manuel)

Réalisez la commande suivante :

(0,25 pt par erreur)

- 16 baguettes pesées à 350 g
- 4 pains pesés à 550 g
- 24 petits pains pesés à 70 g
- 4 pains fendus pesés à 350 g
- 4 boulots pesés à 550 g

Indiquez les quantités de matières premières nécessaires et le procédé pour réaliser cette commande :

(1 pt) Ingrédients	Recette de base		Coef	Quantités à mettre en œuvre (1 pt)	
	Poolish	Pétrissée		Poolish	Pétrissée
Farine	1000 g	2000 g	2,56	2560 g	5120 g
Sel		60 g	2,56		153,6 g
Levure	20 g	20 g	2,56	51,2 g	51,2 g
Eau	1000 g	1000 g	2,56	2560 g	2560 g
TOTAL	5100 g		2,56	13056 g	

Procédé de fabrication (1 pt)

Températures		Durées	
de base	56°C	1 ^{ère} vitesse	5 min
du fournil	22°C	2 ^{ème} vitesse	6 min
de la farine	22°C	Durée du pointage	1H30
de l'eau	12°C	Durée d'apprêt	45 min
De la cuisson	260°C	Durées des cuissons	10 à 25 min

Pain complet

(0,25 pt par erreur)

(1 pt) Réalisez la commande suivante : 15 pièces pesées à 450 g de 6 formes au choix du candidat.
Indiquez les quantités de matières premières nécessaires et le procédé pour réaliser cette commande :

Ingrédients de base		coef	Quantités à mettre en œuvre
Farine	1000 g	2,7	2700 g
Farine de seigle	200 g	2,7	540 g
Sel	25 g	2,7	67,5 g
Levure	25 g	2,7	67,5 g
Eau	750 g	2,7	2025 g
Pâte fermentée	500 g	2,7	1350 g
TOTAL	2500 g		6750 g

Procédé de fabrication (1 pt)

Températures		Durées	
de base	60°C	1 ^{ère} vitesse	5 min
du fournil	22°C	2 ^{ème} vitesse	5 min
de la farine	22°C	Durée du pointage	1H00
de l'eau	16°C	Durée d'apprêt	1H15
de cuisson	240°C	Durée de cuisson	25 à 30 min

II – MATIERES PREMIERES ET EQUIPEMENTS

1° MATIERES PREMIERES DE BASE

2,5 points

Madame VINCENT visite le moulin qui lui fournit la farine. Le meunier lui explique les différents composants du grain de blé.

1. Citez les trois composants du grain de blé avec les pourcentages. **(0,5 pt par réponse)**

- **Enveloppe (12 à 15 %)**
- **Amande farineuse (80 à 85 %)**
- **Germes (3 %)**

Au cours de cette visite, le meunier précise à Madame VINCENT les particularités de la farine de tradition française.

2. Citez une particularité de la composition de la farine de tradition française. **(1 pt)**

- **aucun améliorant sauf malt, amylase fongique, farine de soja et fève**

2° AUTRES MATIERES PREMIERES

1,5 point

Au début de la journée de travail, Madame VINCENT prépare l'eau pour sa 1^{ère} fournée de pain de tradition française. Elle profite de cette occasion pour expliquer à son apprenti le rôle de l'eau.

Citez trois rôles de l'eau en panification. **(0,5 pt par réponse)**

- **Gonfle les graines d'amidon**
- **Assouplit le gluten ou donne les propriétés élastiques à la pâte**
- **Crée le milieu humide pour la fermentation**

3° MATIÈRES PREMIÈRES ANNEXES

1 point

Pendant la journée de travail, elle prépare le pétrissage des croissants auquel elle incorpore de la poudre de lait.

Indiquez deux rôles du lait en panification. **(0,5 pt par réponse)**

- **Améliore la couleur, la cuisson, le goût**
- **Améliore la fermentation**

4° EQUIPEMENTS

1 point

Madame VINCENT a acquis un four à recyclage thermique. Au moment de la mise au four, elle demande à son apprenti de lui expliquer son fonctionnement.

Expliquez le fonctionnement d'un four à recyclage thermique :

L'air chauffé par le brûleur est envoyé par une turbine autour ou dans les chambres de cuisson.