

# I - FICHE TECHNIQUE (8 points)

## Pain de tradition française

Correction donnée  
à titre indicatif

Pétrissage amélioré sur poolish de 2 heures (façonnage manuel)

Réalisez la commande suivante :

(0,25 pt par erreur)

- 17 baguettes pesées à 350 g
- 6 pains pesés à 550 g
- 2 fendus pesés à 550 g
- 2 pains polka pesés à 550 g
- 24 petits pains pesés à 70 g de 3 formes différentes

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

<b>(1 pt)</b> Ingrédients	Recette de base		Coef	Quantités à mettre en œuvre (1 pt)	
	Poolish	Pétrissée		Poolish	Pétrissée
Farine tradition	1 kg	2 kg	2,6	2,6 kg	5,2 kg
Eau	1 litre	1 litre	2,6	2,6 litres	2,6 litres
Levure	10 g	20 g	2,6	26 g	52 g
Sel		70 g	2,6		180 g
<b>TOTAL</b>	<b>5,100 kg</b>		2,6	<b>13,260 kg</b>	

<b>Procédé de fabrication (1 pt)</b>			
Températures		Durées	
de base	°C	1 <sup>ère</sup> vitesse	
du labo	24°C	2 <sup>ème</sup> vitesse	
de la farine	23°C	Durée du pointage	
de l'eau	°C	Durée d'apprêt	
De la cuisson	°C	Durées des cuissons	

## Pain de campagne

(0,25 pt par erreur)

**(1 pt)** Réalisez la commande suivante : 14 pièces pesés à 500 g de forme différente.

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

Ingrédients de base	coef	Quantités à mettre en œuvre
Farine T550		
Seigle T170		
Eau		
Sel		
Levure		
Pâte fermentée		
<b>TOTAL</b>		

<b>Procédé de fabrication (1 pt)</b>			
Températures		Durées	
de base	°C	1 <sup>ère</sup> vitesse	
du labo	24°C	2 <sup>ème</sup> vitesse	
de la farine	23°C	Durée du pointage	
de l'eau	°C	Durée d'apprêt	
de cuisson	°C	Durée de cuisson	



## II – MATIERES PREMIERES ET EQUIPEMENTS

### 1° MATIERES PREMIERES DE BASE

3 points

Il vous demande :

1. d'identifier le composant qui influence les qualités plastiques des pâtes.

(1 pt)

➤ **Le gluten**

2. d'indiquer quatre types de farine couramment utilisés en panification.

(2 pts)

➤ **types 45, 55, 65, 150, 110**

### 2° AUTRES MATIERES PREMIERES

1 point

Une cliente vous demande quels sont les rôles de l'eau en panification ?

- **crée le milieu humide nécessaire à la fermentation**
- **gonfle les grains d'amidon**
- **provoque l'assouplissement du gluten et crée le réseau glutineux**

### 3° MATIÈRES PREMIÈRES ANNEXES

1 point

Sachant que vous utilisez du lait pour faire des croissants, une autre cliente souhaite que vous lui précisiez le rôle du lait dans la pâte.

- **il améliore la texture de la mie.**
- **il favorise la fermentation.**
- **il favorise la coloration.**

### 4° EQUIPEMENTS

1 point

Rappelez au pré-apprenti les quatre organes de sécurité obligatoires sur la façonneuse.

- **système d'arrêt d'urgence**
- **disjoncteur différentiel**
- **arrêt coup de poing**
- **sécurité électrique**
- **prise de terre**