

Pain de tradition française

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

- 12 baguettes pesées à 350 g
- 10 pains longs pesés à 550 g
- 2 boulots pesés à 550 g
- 4 bâtards pesés à 350 g
- 24 petits pains pesés à 80 g de 3 formes différentes

Pétrissage amélioré sur poolish de 3 heures (façonnage manuel).

| Recette de base | | | | Quantités à mettre en oeuvre | |
|-----------------|---------|-----------|------|------------------------------|-----------|
| Ingrédients | Poolish | Pétrissée | Coef | Poolish | Pétrissée |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| TOTAL | | | | | |

| Procédé de fabrication | | | |
|------------------------|-----------|--------------------------|--|
| Températures | | Durées | |
| de base | 58 à 62°C | 1 ^{ère} vitesse | |
| du fournil | 20°C | 2 ^{ème} vitesse | |
| de la farine | 20°C | Durée du pointage | |
| de l'eau | °C | Durée d'apprêt | |
| de la cuisson | °C | Durée des cuissons | |

Pain de campagne

Indiquez les quantités de matières premières nécessaires et le procédé pour réaliser la commande suivante : 12 pièces pesées à 400 g de 6 formes au choix du candidat.

| Ingrédients de base | Quantités | Coef. | Quantités à mettre en oeuvre |
|---------------------|-----------|-------|------------------------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

| Procédé de fabrication | | | |
|------------------------|------|--------------------------|--|
| Températures | | Durées | |
| de base | °C | 1 ^{ère} vitesse | |
| du fournil | 25°C | 2 ^{ème} vitesse | |
| de la farine | 25°C | Durée du pointage | |
| de l'eau | °C | Durée d'apprêt | |
| de cuisson | °C | Durée de cuisson | |

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

II – MATIERES PREMIERES ET EQUIPEMENTS

1° MATIERES PREMIERES DE BASE

(3 points)

Vous êtes employé dans la boulangerie de Monsieur Rémy BLANCHE, installé rue du Printemps à REIMS. Il emploie trois salariés dont une vendeuse. Depuis trois ans, il fabrique exclusivement du pain de « Tradition Française ».

1) Que signifie le terme « Farine de Tradition » ? (1,5 pt)

.....

2) Votre employeur va procéder à l'essai Pékar. Précisez un objectif de cette analyse. (1,5 pt)

.....

2° AUTRES MATIERES PREMIERES

(1 point)

3) Au moment de l'incorporation dans la pétrissée, M. Rémy BLANCHE vous explique les différents rôles du sel en panification. Donnez-en deux.

➤

➤

3° MATIÈRES PREMIÈRES ANNEXES

(1 point)

4) Dans la fabrication de la viennoiserie, vous incorporez des œufs au pétrissage. Indiquez deux rôles des œufs dans la pâte.

➤

➤

| | | |
|----------------------|---|--------------|
| CAP BOULANGER | EP1 Préparation d'une production | SUJET |
| Juin 2005 | Coefficient : 4 | Page 3/8 |

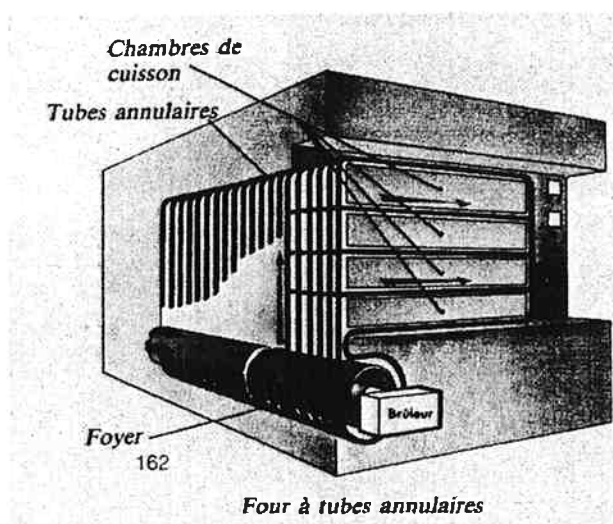
NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

4° EQUIPEMENTS

(1 point)

En visitant le salon de la boulangerie, vous remarquez sur un stand le même type de four que dans votre entreprise. On vous explique, à l'aide d'un schéma, le fonctionnement d'un four à tubes annulaires.

A partir de vos connaissances et en vous aidant du schéma, dites de quel type de four il s'agit et décrivez son fonctionnement.



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

| | | |
|----------------------|---|--------------|
| CAP BOULANGER | EP1 Préparation d'une production | SUJET |
| Jun 2005 | Coefficient : 4 | Page 4/8 |