

I - FICHE TECHNIQUE (8 points)

Pain de tradition française

Correction donnée
à titre indicatif

Pétrissage amélioré sur poolish (façonnage manuel)

Réalisez la commande suivante :

(0,25 pt par erreur)

- 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

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

(1 pt)	Recette de base		Coef	Quantités à mettre en œuvre (1 pt)	
Ingrédients	Poolish	Pétrissée		Poolish	Pétrissée
Farine	1 kg	2 kg	2,78	2 kg 780	5 kg 540
Sel		60 g		166	
Levure	15 g	15 g		42	42
Eau	1 litre	1 litre		2 litres 780	2 litres 780
TOTAL					

Procédé de fabrication (1 pt)			
Températures		Durées	
de base	58°C à 62°C	1 ^{ère} vitesse	4 à 5 min
du fournil	20°C	2 ^{ème} vitesse	min
de la farine	20°C	Durée du pointage	1H30
de l'eau	10°C	Durée d'apprêt	1H00
De la cuisson	250°C	Durées des cuissons	45 min

Pain de Campagne

(0,25 pt par erreur)

(1 pt) Réalisez la commande suivante : 12 pièces pesées à 400 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 de tradition française	1 kg	1,96	1 kg 960
Farine de seigle T 170	200 g		392 g
Eau	700 g		1 kg 370
Sel	25 g		49
Levure	30 g		59
Pâte fermentée	500 g		980

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	21°C	Durée du pointage	45 min
de l'eau	17°C	Durée d'apprêt	45 min à 1H00
de cuisson	240°C	Durée de cuisson	45 min

II – MATIERES PREMIERES ET EQUIPEMENTS

1° MATIERES PREMIERES DE BASE

(3 points)

1) Que signifie le terme « Farine de Tradition » ?

(1,5 pt)

La Farine de Tradition Française est une farine qui ne contient aucun additif.

2) Votre employeur va procéder à l'essai Pékar. Précisez un objectif de cette analyse.

(1,5 pt)

Cette méthode a pour but de distinguer d'éventuelles piqûres.

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.

- **Le sel régularise la fermentation, améliore le goût du pain et sa conservation.**
- **Le sel favorise la coloration de la croûte.**
- **Le sel modifie les propriétés du gluten.**

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.

- **Coloration de la mie.**
- **Goût.**

4° EQUIPEMENTS

(1 point)

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

Ce type de four est un four à chauffage indirect. Les tubes hermétiquement fermés et partiellement remplis d'eau forment une boucle autour des chambres de cuisson et du foyer.