

CAP Boulanger

EP2 : Production

Sujet n° 1

Durée : 7 heures

Coefficient : 12

FICHE TECHNIQUE CAP

Pain de tradition française

Pétrissage amélioré sur poolish de 3 heures (façonnage manuel)

Réalisez la commande suivante :

- 20 baguettes pesées à 350 g
- 3 pains pesés à 550 g
- 4 baguettes épis pesées à 350 g
- 3 pains plokas pesés à 550 g
- 24 petits pains pesés à 70 g de 3 formes différentes

Ingrédients	Quantités à mettre en oeuvre	
	Poolish	Pétrissée
Farine	2,6 kg	5,56 kg
Sel		145 g
Levure	60 g	
Eau	2,61	2,61

Procédé de fabrication (à remplir par le centre)			
Températures		Durées	
de base	°C	1 ^{ère} et 2 ^{ème} vitesse	
du fournil	°C	Durée du pointage	
de la farine	°C	Durée d'apprêt	
de l'eau	°C	Durée de cuisson	
de la cuisson	°C	Durées des cuissons	10 à 25 min

Pain de campagne

Réalisez la commande suivante : 14 pièces pesées à 500 g de 6 formes au choix du candidat.

Ingrédients de base	Recette de base en %	Quantités à mettre en oeuvre
Farine de blé	90	2,700 kg
Farine de seigle T170	10	0,300 kg
Eau	64	1,900 l
Pâte fermentée	40	1,200 kg
Sel	2	0,060 kg
Levure	0,5	0,015 kg

Procédé de fabrication			
Température		Durée	
de base	°C	1 ^{ère} et 2 ^{ème} vitesse	selon le pétrin
du fournil	°C	Durée de pointage	de 1 h 15 à 1 h 45
de la farine	°C	Durée de l'apprêt	de 1 h 15 à 1 h 45
de l'eau	°C		
de la cuisson	250 °C	Durée des cuissons	de 30 mn à 45 mn

Viennoiseries

1. Réalisez 32 croissants en pâte levée feuilletée (pétrissage mécanique).

Matières premières	Quantités	Procédé de fabrication
Farine ordinaire	500 g	T° de base : 60°C Consistance de pâte batarde à pétrir en Pétrissage Amélioré Détente au froid avant tourage Beurrage, tourage, détente au froid Détail, façonnage, plaquage Dorage Apprêt : environ 2 h à 2 h 30 min. Dorage Cuisson à four doux pendant environ 20 minutes
Farines de gruau	500 g	
Eau	450 à 470 g	
Oeufs	2	
Pâte fermentée	200 g	
Sucre	100 g	
Levure	40 g	
Poudre de lait	30 g	
Sel	20 g	
Beurre de tourage	500 g	

2. Réalisez la commande ci-dessous en pâte levée à pain au lait (pétrissage mécanique).

Commande

- 16 pièces de 60 g (2 formes dont une fantaisie)
- 1 couronne taillée à 250 g
- 3 pièces de 250 g au choix

Matières premières	Quantités	Procédé de fabrication
Farine de gruau	1000 g	T° de base : 50°C Consistance de pâte ferme à pétrir en Pétrissage Intensifié Incorporation du beurre en cours de pétrissage Pointage : 1 h 15 min. Pesage, mise en forme, détente au froid Façonnage, plaquage Dorage Apprêt : environ 1 h à 1 h 15 min. Dorage Cuisson à four doux pendant environ 20 minutes
Lait	640 g	
Pâte fermentée	200 g	
Sucre	120 g	
Levure	30 g	
Sel	20 g	
Beurre	150 g	

Organisation du travail

Impératif d'organisation :

Utilisez ce tableau pour établir votre travail à réaliser sur 7 heures.

Il peut être modifier et adapter par le centre d'examen en fonction des conditions de travail.

	1	2	3	4	5	6	7
Tradition	P	P					
Spécial	P						
Viennois 1			P				
Viennois 2			P				

Légende : Bleu ou P = pétrissage
 Jaune ou vert ou T = manipulations (pesage, façonnage, tourage, détaillage)
 Rouge ou C = cuisson

CAP Boulanger

EP2 : Production

Sujet n° 2

Durée : 7 heures

Coefficient : 12

FICHE TECHNIQUE CAP

Pain de tradition française

Pétrissage amélioré sur poolish de 3 heures (façonnage manuel)

Réalisez la commande suivante :

- 17 baguettes pesées à 350 g
- 4 pains pesés à 550 g
- 3 pains polkas pesés à 550 g
- 3 pains saucissons pesés à 550 g
- 24 petits pains pesés à 70 g de 3 formes différentes

Ingrédients	Quantités à mettre en oeuvre	
	Poolish	Pétrissée
Farine	2,56 kg	5,45 kg
Sel		145 g
Levure	56 g	
Eau	2,56	2,56

Procédé de fabrication (à remplir par le centre)			
Températures		Durées	
de base	°C	1 ^{ère} et 2 ^{ème} vitesse	
du fournil	°C	Durée du pointage	
de la farine	°C	Durée d'apprêt	
de l'eau	°C	Durée de cuisson	
de la cuisson	°C	Durées des cuissons	10 à 25 min

Pain de campagne

Réalisez la commande suivante : 14 pièces pesées à 500 g de 6 formes au choix du candidat.

Ingrédients de base	Recette de base en %	Quantités à mettre en oeuvre
Farine de blé	90	2,700 kg
Farine de seigle T170	10	0,300 kg
Eau	64	1,900 l
Pâte fermentée	40	1,200 kg
Sel	2	0,060 kg
Levure	0,5	0,015 kg

Procédé de fabrication			
Température		Durée	
de base	°C	1 ^{ère} et 2 ^{ème} vitesse	selon le pétrin
du fournil	°C	Durée de pointage	de 1 h 15 à 1 h 45
de la farine	°C	Durée de l'apprêt	de 1 h 15 à 1 h 45
de l'eau	°C		
de la cuisson	250 °C	Durée des cuissons	de 30 mn à 45 mn