

I - FICHE TECHNIQUE**(8 points)**

Vous travaillez chez Monsieur Dominique CANGE à SAINT-QUENTIN.

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

- 19 baguettes pesées à 350 g
- 3 pains pesés à 550 g
- 3 auvergnats pesés à 550 g
- 3 pains saucissons pesés à 550 g
- 24 petits pains pesés à 70 g de 3 formes différentes

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

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

Procédé de fabrication			
Températures		Durées	
de base	°C	1 ^{ère} vitesse	
du fournil	22°C	2 ^{ème} vitesse	
de la farine	21°C	Durée du pointage	
de l'eau	°C	Durée d'apprêt	
de la cuisson	°C	Durée des cuissons	

Pain complet**Indiquez les quantités de matières premières nécessaires et le procédé pour réaliser la commande suivante :** 16 pièces pesées à 350 g de 6 formes au choix du candidat.

Ingrédients de base	Coef	Quantités à mettre en oeuvre

Procédé de fabrication			
Températures		Durées	
de base	°C	1 ^{ère} vitesse	
du fournil	22°C	2 ^{ème} vitesse	
de la farine	21°C	Durée du pointage	
de l'eau	°C	Durée d'apprêt	
de cuisson	°C	Durée de cuisson	