

**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 saucissons pesés à 550 g
- 3 pains pesés à 550 g
- 24 petits pains pesés à 70 g de 3 formes différentes
- 3 auvergnats pesés à 550 g

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

Recette de base			Coef	Quantités à mettre en oeuvre	
Ingrédients	Poolish	Pétrissée		Poolish	Pétrissée
<b>TOTAL</b>					

Procédé de fabrication			
Températures		Durées	
de base	°C	1 <sup>ère</sup> vitesse	
du fournil	22°C	2 <sup>ème</sup> 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 <sup>ère</sup> vitesse	
du fournil	22°C	2 <sup>ème</sup> vitesse	
de la farine	21°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)

Votre employeur est invité à visiter le moulin de son meunier. Vous l'accompagnez et lui demandez la composition de la farine.

Indiquez ci-dessous les composants et les pourcentages d'une farine type 55 :

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

Poursuivant la visite par le laboratoire d'analyses, le meunier explique les différentes analyses que doit subir la farine.

Dites à quoi correspond le taux de cendres d'une farine :

.....  
.....  
.....

<b>CAP BOULANGER</b>	<b>EP1 Préparation d'une production</b>	<b>SUJET</b>
Jun 2006	Coefficient : 4	Page 3/8

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

**2° AUTRES MATIERES PREMIERES**

**(1 point)**

Enfin, le meunier précise que l'on incorporer différents produits correcteurs dans la farine afin de l'améliorer.

Décrivez les rôles du malt en panification :

.....

.....

.....

**3° MATIÈRES PREMIÈRES ANNEXES**

**(1 point)**

De retour en entreprise, vous êtes chargé de réaliser des croissants.

Indiquez deux rôles des matières grasses dans une pâte levée feuilletée :

- .....
- .....

**4° EQUIPEMENTS**

**(1 point)**

Votre patron envisage de changer de pétrin.

Précisez-lui les deux types de pétrins les plus utilisés en boulangerie.

- .....
- .....

<b>CAP BOULANGER</b>	<b>EP1 Préparation d'une production</b>	<b>SUJET</b>
Jun 2006	Coefficient : 4	Page 4/8