

### 1. PAIN DE TRADITION FRANCAISE

En respectant les impératifs suivants : pétrissage amélioré, poolish de la veille, pesage et façonnage manuel, vous devez réaliser la commande ci dessous :

- 10 baguettes pesées à 350 g
- 6 pains courts fendus pesés à 550 g
- 2 formes libres identiques pesées à 550 g
- 3 tabatières pesées à 550 g
- 8 pains pesés à 550 g

Ingrédients de base	Coefficient	Total de la pétrissée	Poolish	Reste à pétrir
Farine de Tradition .....				
Eau .....				
Levure.....				
Sel .....				
<b>Masse</b> .....				

T° de Base :	T° de la farine :	T° du fournil	T° Eau de coulage :
--------------	-------------------	---------------	---------------------

### 2. AUTRES PAINS

Pain Farines diverses				Pain Enrichi ou Aromatique				Pain Régional ou Européen			
<u>Commande :</u>				<u>Commande :</u>				<u>Commande :</u>			
12 pains Complet pesés à 450 g				12 baguettes viennoises pesées à 320 g				À partir de 2 kg de farine, réaliser des Buns pesés à 100 g en pâte			
Ingrédients	Base	Coef	Masse	Ingrédients	Base	Coef	Masse	Ingrédients	Base	Coef	Masse
Masse											
T° Base :		T° Farine :		T° Base :		T° Farine :		T° Base :		T° Farine :	
T° Fournil :		T° Eau :		T° Fournil :		T° Eau :		T° Fournil :		T° Eau :	

### IMPORTANT

**Le candidat est autorisé à utiliser son carnet personnel de recettes pour réaliser sa fiche technique**  
**La crème pâtissière et la crème d'amande sont fournies par le centre d'examen**  
**Aucune pâte fermentée n'est fournie**

<b>M.C.</b>	Spécialité : <b>BOULANGERIE SPÉCIALISÉE</b> Code Spécialité : .....	Durée : <b>9 H</b>	Session <b>2005</b>
Épreuve : <b>E1 – Organisation et Production</b>		Coefficient: <b>12</b>	Folio <b>1 / 2</b>
N° Sujet :			

