

## 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	1 000	8,17	8 170 g	2 650 g	5 520 g
Eau	650	8,17	5 310 g	2 650 g	2 660 g
Levure	15	8,17	123 g	3 g	120 g
Sel	18	8,17	147 g		147 g
<b>Masse</b>	<b>1 683</b>	<b>8,17</b>	<b>13 750 g</b>		

T° de Base : 60°	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			
Commande :				Commande :				Commande :			
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
Farine T150	1000 g	3,15	3 150 g	Farine	500 g	1,92	960 g	Farine	500 g	2	1 000 g
Sel	18 g	3,15	57 g	Farine de gruau	500 g	1,92	960 g	Farine de gruau	500 g	2	1 000 g
Levure	20 g	3,15	63 g	Sel	20 g	1,92	38 g	Eau	550 g	2	1 100 g
Eau	680 g	3,15	1 360 g	Sucre	80 g	1,92	154 g	Beurre	80 g	2	160 g
				Levure	50 g	1,92	96 g	Sucre	30 g	2	60 g
				Poudre de lait	50 g	1,92	96 g	Levure	25 g	2	50 g
				Œufs	2	1,92	4	Poudre de lait	20 g	2	40 g
				Eau	450 g	1,92	860 g	Sel	20 g	2	40 g
<b>Masse</b>	<b>1718 g</b>			Beurre	150 g	1,92	290 g				
T° Base : 64°		T° Farine :		T° Base : 60°		T° Farine :		T° Base : 48°		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>		<b>CORRIGÉ</b>	Durée : <b>9 H</b>	Session <b>2005</b>
	Code Spécialité : .....				
Épreuve : <b>E1 – Organisation et Production</b>				Coefficient: <b>12</b>	Folio <b>1 / 2</b>
N° Sujet :					

### 3. VIENNOISERIE

<b>Pâte à Brioche</b>		<b>Pâte Levée Feuilletée</b>	
Vous devez réaliser :		Vous devez réaliser :	
<b>10</b> brioches à tête de 40 g en pâte <b>30</b> viennoiseries garnies : 3 variétés différentes de 10 pièces (environ 60 g en pâte)		<b>8</b> Pains au Chocolat <b>30</b> Couques garnies : 3 variétés différentes de 10 pièces	
Ingrédients de base	Quantités	Ingrédients de base	Quantités
Farine	500 g	Farine	1000 g
Gruau	500 g	Sel	18 g
Sel	18 g	Sucre	120 g
Sucre	120 g	Levure	50 g
Levure	50 g	Eau	600 g
Œufs	650 g	Beurre	500 g
Beurre	400 g		

### 4. PAIN DÉCORÉ

À partir d'un kilogramme minimum de pâte prélevée ou pétrie, vous devez réaliser un pain décoré :  
**Thème libre ; tressage, façonnage et écriture au cornet obligatoires**

Ingrédients pour la pâte morte :

Farine de seigle T70 et 170  
 Extrait de café  
 Eau

### ORGANISATION DU TRAVAIL

	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h
Pain de tradition française															
Pain complet															
Baguettes viennoises															
Buns															
Brioche															
Pâte levée feuilletée															
Pain décoré															

<b>M.C.</b>	Spécialité : <b>BOULANGERIE SPÉCIALISÉE</b> <b>CORRIGÉ</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>2 / 2</b>
N° Sujet :			