

## 1. PAIN DE TRADITION FRANCAISE

Vous devez réaliser la commande suivante :

Pétrissage amélioré, poolish de la veille, pesage et façonnage manuel.

- 8 baguettes pesées à 350 g
- 6 pains fendus à 550 g
- 6 formes libres pesés à 550 g
- 4 épis pesés à 350 g
- 6 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			
Commande :				Commande :				Commande :			
12 pains complet pesés à 450 g				12 pains au lard pesés à 350 g				12 pains Brié pesés à 450 g			
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>	<b>Spécialité : BOULANGERIE SPÉCIALISÉE</b> Code Spécialité :	Durée :	Session
		9 h	2006
Épreuve : E1 – Organisation et Production		Coefficient:	Folio
		12	1 / 2
		N° Sujet : 06-236	

