

I - FICHE TECHNIQUE

Pain de tradition française

Correction donnée
à titre indicatif

Pétrissage amélioré sur poolish de 3 heures (façonnage manuel)

(8 points)

Réalisez la commande suivante :

(0,25 pt par erreur)

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

Indiquez les quantités de matières premières nécessaires et le procédé pour réaliser cette commande :

<u>(1 pt)</u>	Recette de base		Coef	Quantités à mettre en œuvre <u>(1 pt)</u>	
Ingrédients	Poolish	Pétrissée		Poolish	Pétrissée
Farine	1 kg	2 kg	2,57	2,570 kg	5,140 kg
Sel		70 g	2,57		180 g
Levure	10 g	20 g	2,57	25 g	52 g
Eau	1 litre	1 litre	2,57	2,570 litres	2,570 litres
TOTAL	5,100 kg		2,57	13,1327 kg	

Procédé de fabrication <u>(1 pt)</u>			
Températures		Durées	
de base	60°C	1 ^{ère} vitesse	5 min
du fournil	24°C	2 ^{ème} vitesse	6 min
de la farine	23°C	Durée du pointage	Durée du pointage
de l'eau	13°C	Durée d'apprêt	45 min
de la cuisson	260°C	Durées des cuissons	10 à 25 min

Pain de campagne

(0,25 pt par erreur)

1 pt Réalisez la commande suivante : 14 pièces pesés à 500 g de 6 formes au choix du candidat.

Indiquez les quantités de matières premières nécessaires et le procédé pour réaliser cette commande :

Ingrédients de base	coef	Quantités à mettre en œuvre
Farine T150 1 kg	2,8	2,8 kg
Seigle T170 200 g		560 g
Eau 700 g		2,1 litres
Sel 20 g		70 g
Levure 30 g		70 g
Pâte fermentée 500 g		1,4 kg

Procédé de fabrication <u>(1 pt)</u>			
Températures		Durées	
de base	60°C à 64°C	1 ^{ère} vitesse	5 min
du fournil	24°C	2 ^{ème} vitesse	6 min
de la farine	23°C	Durée du pointage	45 min
de l'eau	13°C à 17°C	Durée d'apprêt	45 min à 1 h 00
de cuisson	250°C	Durée de cuisson	30 min à 40 min

Viennoiseries (2 pts)

(0,25 pt par erreur)

Indiquez ci-dessous les quantités de matières premières nécessaires pour réaliser cette commande :

Pâte levée feuilletée : 32 à 36 croissants en pétrissage mécanique	
Matières premières (0,5 pt)	Procédé de fabrication (0,5 pt)
Farine T55 1000g	5 min en 1 ^{ère}
Sel 20 g	7 min en 2 ^{ème}
Sucre 80 g	Pointage 30 à 45 min
Levure 30 g	3 tours simples
Poudre de lait 60 g	Apprêt 1 h 30 à 1 h 45
Eau 600 g	Cuisson 15 min à 180 °C
Matière grasse 500 g	

Pâte levée : pain au lait sur la base d'1 kg de farine en pétrissage mécanique	
Matières premières (0,5 pt)	Procédé de fabrication (0,5 pt)
Farine T55 1000g	5 min en 1 ^{ère}
Sel 20 g	5 minutes en 2 ^{ème}
Sucre 80 g	5 min en 2 ^{ème} avec matière grasse
Levure 40 g	Pointage 2 heures avec rabat au bout d'une heure
Œufs 3	Apprêt 1 h 30
Eau 400 g	Cuisson 10 minutes à 180°C
Matière grasse 250 g	
Poudre de lait 60 g	

Organisation du travail (1 pt)

Impératif d'organisation :

(0,25 pt par ligne correcte)

Utilisez ce tableau pour établir votre travail à réaliser sur 7 heures.

Tradition	T									P						T	T			C	C		
Spécial										P					T	T				C	C	C	
Viennois 1							P									T							
Viennois 2										P													T

Légende : bleu ou **P** = pétrissage

jaune ou vert ou **T** = manipulations (pesage, façonnage, tourage, détaillage)

rouge ou **C** = cuissons

Ne pas attribuer de point à la ligne si les phases de travail effectif se superposent.