

I - FICHE TECHNIQUE**(8 points)**

Vous travaillez à la boulangerie-pâtisserie « au bon pain », rue de la préfecture à Saint-Quentin, dans l'Aisne. Vous êtes régulièrement chargé des différentes productions.

Pain de tradition française

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

- 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

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

Recette de base			Coef	Quantités à mettre en oeuvre	
Ingrédients	Poolish	Pétrissée		Poolish	Pétrissée
TOTAL					

Procédé de fabrication			
Températures		Durées	
de base	°C	1 ^{ère} vitesse	
du fournil	24°C	2 ^{ème} vitesse	
de la farine	23°C	Durée du pointage	
de l'eau	°C	Durée d'apprêt	
de la cuisson	°C	Durée des cuissons	

Pain de campagne

Indiquez les quantités de matières premières nécessaires et le procédé pour réaliser la commande suivante : 14 pièces pesées à 500 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 ^{ère} vitesse	
du fournil	24°C	2 ^{ème} vitesse	
de la farine	23°C	Durée du pointage	
de l'eau	°C	Durée d'apprêt	
de cuisson	°C	Durée de cuisson	

