

FICHE TECHNIQUE

Pain de tradition française

Indiquer les quantités de matières premières nécessaires et le procédé de fabrication pour la commande

1,5 point

Ingrédients	Quantités de base	Quantités à mettre en œuvre
Farine de tradition :		
Eau :		
Sel :		
Levure :		
Pâte fermentée		
Masse :		

Procédé de fabrication			
Températures		Pétrissage	Durées
De base	°C	En 1 ^{ère} vitesse	
Du fournil	°C	En 2 ^{ème} vitesse	
De la farine	°C	Du pointage	
De l'eau	°C	De l'apprêt	
De la cuisson	°C	De cuisson	

Pain de campagne

Indiquer les quantités de matières premières nécessaires et le procédé de fabrication pour la commande

1,5 point

Ingrédients	Quantités de base	Quantités à mettre en œuvre
Farine T65 :		
Farine de seigle T130		
Eau :		
Sel :		
Levure :		
Pâte fermentée		
Masse :		

Procédé de fabrication			
Températures		Pétrissage	Durées
De base	°C	1 ^{ère} vitesse	
Du fournil	°C	2 ^{ème} vitesse	
De la farine	°C	Du pointage	
De l'eau	°C	De l'apprêt	
De la cuisson	°C	Cuisson	

CAP BOULANGER	
EP1 – PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION	

