

# Corrigé des leçons contenues dans le livre TOME 2 BAC PRO.

✦ La correction des exercices ainsi que les évaluations restent à l'appréciation de chaque enseignant

Corrigé page 7 dans l'ordre respectif.

L'AFRIQUE : Côte d'Ivoire ; Ghana ; Nigeria ; Cameroun.

L'AMERIQUE : Brésil ; Mexique ; Equateur ; Colombie.

ASIE ET OCEANIE : Malaisie ; Indonésie.

Corrigé page 29 dans l'ordre respectif.

1 : carambole ; 2 : kumquat ; 3 : litchi ; 4 : papaye ; 5 : fruit de la passion ; 6 : physalis.

Corrigé page 45 dans l'ordre respectif.

Poids de pâte :  $550 \times 122 = 67.100 \text{ kg}$

Poids de l'eau de coulage :  $\frac{67.100 \times 62}{162} = 25.680 \text{ litres d'eau environ}$

Poids de la farine :  $\frac{67.100 \times 100}{162} = 41.420 \text{ kg de farine environ}$

Exemple : TB : 54

$(T^\circ \text{fournil } 23^\circ + T^\circ \text{farine } 22) = 45$

Eau	Pâte	Farine	Pâte
62g	162g	100g	162g
25.680g	67.100g	41.419g	67.100g

$54 - 45 = 9^\circ\text{C}$  ( $T^\circ$  de l'eau)

Corrigé page 66 dans l'ordre respectif (à titre d'exemple)

## Pain au lait

**Farine T55 : 1000 g**

**Sel : 20 g**

**Sucre : 120 g**

**Levure : 40 g**

**Eau : 450 g**

**Poudre de lait : 60 g**

**Oeuf : 2 (100 g)**

**Beurre : 250 g**

**Masse totale : 2040 g**

TB :  $52^\circ\text{C}$ .

Frasage : **2 minutes avec tous les ingrédients sauf le beurre.**

Pétrissage : **10 à 12 minutes en 2<sup>ème</sup> vitesse au batteur, ajouter le beurre 5 minutes avant l'arrêt du batteur (pâte lisse et élastique).**

Consistance : **bâtarde, pâte à  $24^\circ\text{C}$ .**

Pointage en masse : **1 heure à température ambiante ou 15h à  $+4^\circ\text{C}$ .**

Peser, (mise en forme) : **petits pains (boules), tresses (bâtards).**

Détente : **30 minutes au froid (couvrir d'un plastique).**

Façonnage : **former les petits pains et les tresses, dorer.**

Apprêt : **1 heure 30 minutes à  $25^\circ\text{C}$ .**

Finition et cuisson : **dorer puis couper aux ciseaux les petits pains au lait, cuire de 15 à 20 minutes à la température de  $215^\circ\text{C}$  (électrique à sole).**

Corrigé pages 70, 72, 74 dans l'ordre respectif (à titre d'exemple)

## Croissant / Pain au chocolat / Pain aux raisins

### A température ambiante

**Farine T55 : 1000 g**

**Sel : 20 g**

**Sucre : 120 g**

**Levure : 50 g**

**Eau : 480 g**

**Beurre : 200 g**

**Masse totale : 1870 g**

**Beurre de tourage : 500 g**

**Bâtons chocolats : 36 ou 72**

**Crème pâtissière : 800 à 1000 g**

**Raisins : 500g**

**Possibilité d'incorporer de la pâte fermentée (150g/kg de farine)**

**ou  $\frac{1}{4}$  de farine de gruau avec  $\frac{3}{4}$  de farine ordinaire suivant force.**

### En pointage retardé

**Farine T55 : 1000 g**

**Sel : 20 g**

**Sucre : 120 g**

**Levure : 45 g**

**Eau : 480 g**

**Beurre : 200 g**

**Masse totale : 1860 g**

**Beurre de tourage : 500 g**

**Bâtons chocolats : 36 ou 72**

**Crème pâtissière : 800 à 1000 g**

**Raisins : 500g**

TB : 52°C.

Frasage : 2 minutes avec tous les ingrédients sauf le beurre de tourage.

Pétrissage : 10 à 15 minutes en 2<sup>ème</sup> vitesse au batteur (pâte lisse et élastique).

Consistance : ferme, pâte à 24°C.

Pointage en masse : 15 à 30min à température ambiante ou 12h à +4°C.

Rabat : aplatir la pâte puis la mettre au froid 30 minutes (pointage à t° ambiante).

Beurrage, tourage : déposer le beurre frais et souple au centre de la pâte (beurrage) puis effectuer 1 tour portefeuille, 30 minutes au froid. Effectuer 1 tour simple, 30 minutes au froid.

Détaillage : réaliser 18 pains au chocolat ou 18 croissants, dorer.

Gonfler les raisins dans l'eau chaude, les égoutter. Etaler la crème pâtissière sur la pâte bien froide, éparpiller les raisins puis rouler. Stocker au congélateur 15 min, couper 16 pains aux raisins, dorer sur les côtés. Apprêt : 2 heures à 25°C.

Finition et cuisson : dorer puis cuire de 15 à 20 min à la température de 215°C (four électrique à sole).

### Corrigé page 75 dans l'ordre respectif de haut en bas (à titre d'exemple)

450g ; 225g ; 16

### Corrigé page 80 dans l'ordre respectif (à titre d'exemple)

#### Brioche et pain brioché

Farine T55 :	500g	500g
Farine gruau :	500g	500g
Sel :	20g	20g
Sucre :	150g	150g
Levure :	50g	50g
Oeufs :	12 (600g)	6 (300g)
Eau :	/	300g
Beurre :	500g	300g
Masse totale :	2320g	2120g

TB : 50°C.

Frasage : 2 minutes avec tous les ingrédients sauf le beurre.

Pétrissage : pétrir 12 à 15 minutes en 2<sup>ème</sup> vitesse au batteur. Ajouter le beurre ramolli, obtenir une pâte lisse, homogène et élastique.

Consistance : bâtarde à tendre, pâte à 24°C.

Pointage en masse : 1h30 à 2h à t° ambiante ou 12h à +4°C (15min t° ambiante)

Peser★, (mise en forme) : petites et grosses brioches à tête (boules).

Détente : 30 à 45 minutes au froid (couvrir d'un plastique).

Façonnage : former les petites et grosses brioches à tête (voir photos ci-contre), dorer.

Apprêt : 1h30 à 2 heures à 25°C.

Finition et cuisson : dorer puis couper aux ciseaux la grosse brioche.

Cuire de 15 à 20 minutes à la température de 180°C (grosse brioche).

Cuire 15 minutes à la température de 225°C (petite brioche). Four à sole

★Peser 200 g de pâte par moule d'1/2 litre (grosse brioche à tête). Peser 40 g de pâte par moule de 6 cl (petite brioche à tête). Peser 200 g de pâte par moule de 80 cl (brioche mousseline). Peser 500 g de pâte par moule de 220 cl (brioche rectangulaire). Peser 320 g de pâte par moule d'un litre (brioche Nanterre 8 parts). Peser 250 g de pâte (brioche plate). Peser 250 g de pâte (brioche couronne). Peser 200 g de pâte (galette briochée de 20 cm de diamètre). Peser 60 g de pâte (tresse à une branche ou animaux).

### Corrigé page 81 dans l'ordre respectif (à titre d'exemple)

#### Pain de mie

TH : 55%

Définition et caractéristiques : le pain de mie se caractérise par une mie blanche aux alvéoles serrées et régulières. La matière grasse incorporée améliore la conservation (plusieurs jours). Ces pains sont cuits dans des moules, ainsi il ne présente pas de croûte mais une enveloppe mince légèrement colorée.

Farine T55 :	1000 g
Sel :	20 g
Sucre :	40 g
Levure :	35 g
Eau :	550 g
Poudre de lait :	75 g
Beurre :	100 g
Masse totale :	1820 g

TB : 52°C.

Frasage : 2 minutes avec tous les ingrédients sauf le beurre.

Pétrissage : pétrir pendant 10 minutes en 2<sup>ème</sup> vitesse au batteur. Ajouter le beurre ramolli à mi pétrissage.

Obtenir une pâte lisse, homogène et élastique.

Consistance : bâtarde, pâte à 24°C.

Pointage en masse : 1 heure à température ambiante ou 15h à +4°C.

Peser, (mise en forme) : 350 g moule d'un litre ; 700 g moule de 2 litres (en boules).

Détente : 15 minutes (couvrir d'un plastique).

Façonnage : en forme de bâtard.

Apprêt : 40 à 45 minutes à 25°C soit 15h à +6°C (pousse lente).

Finition et cuisson : fermer les moules, cuire à 230°C, démouler dès la sortie du four sur grille pour un bon ressuage.

## Corrigé page 82 dans l'ordre respectif (à titre d'exemple)

### Baguette viennoise TH : 53 %

Définition et caractéristiques : la baguette viennoise est enrichie avec du lait, du sucre et de la matière grasse. Elle se présente généralement sous forme de baguettes moulées et coupées en saucisson juste après la tourne.

<b>Farine T55 : 1000 g</b>	<b>TB : 52°C.</b>
<b>Sel : 20 g</b>	<b>Frasage : 2 minutes avec tous les ingrédients sauf le beurre.</b>
<b>Sucre : 60 g</b>	<b>Pétrissage : pétrir pendant 10 minutes en 2<sup>ème</sup> vitesse au batteur. Ajouter le beurre ramolli à mi pétrissage. Obtenir une pâte lisse, homogène et élastique.</b>
<b>Levure : 40 g</b>	<b>Consistance : bâtarde à ferme, pâte à 24°C.</b>
<b>Eau : 530 g</b>	<b>Pointage en masse : 1 heure à température ambiante ou 15h à +4°C.</b>
<b>Poudre de lait : 70 g</b>	<b>Peser, (mise en forme) : 315 g en bâtard.</b>
<b>Beurre : 200 g</b>	<b>Détente : 15 minutes (couvrir d'un plastique).</b>
<b>Masse totale : 1920 g</b>	<b>Façonnage : réaliser 6 baguettes sur plaques ondulées, dorer légèrement puis scarifier aussitôt en saucisson.</b>
	<b>Apprêt : 1 heure 30 minutes à 25°C.</b>
	<b>Finition et cuisson : cuire avec buée à 230°C, démouler dès la sortie du four sur grille pour un bon ressuage.</b>

## Corrigé page 83 dans l'ordre respectif (à titre d'exemple)

### Pain brié TH : environ 50%

Définition et caractéristiques : spécialité régionale de Normandie, ce pain était réalisé au levain et pétri avec un appareil appelé « brie ». Cet appareil était destiné à tasser la pâte très ferme. Aujourd'hui, le pain brié est réalisé au batteur et le levain est remplacé par la pâte fermentée. Ce pain a une mie très serrée et il se conserve bien.

<b>Pâte fermentée : 1000 g</b>	<b>Frasage : 2 minutes avec tous les ingrédients.</b>
<b>Farine T55 : 250 g</b>	<b>Pétrissage : pétrir pendant 10 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse au batteur.</b>
<b>Sel : 5 g</b>	<b>Obtenir une pâte lisse et ferme.</b>
<b>Beurre (facultatif) : 25 g</b>	<b>Consistance : très ferme, pâte à 24°C.</b>
<b>Masse totale : 1280 g</b>	<b>Pointage en masse : 10 minutes à température ambiante.</b>
	<b>Peser, mise en forme : 320 g en boule sans serrer.</b>
	<b>Détente : 10 minutes (couvrir d'un plastique).</b>
	<b>Façonnage : réaliser 4 pains courts et légèrement pointus aux extrémités</b>
	<b>Apprêt : 1 heure à 25°C.</b>
	<b>Finition et cuisson : scarifier profond, puis cuire avec beaucoup de buée à 230 / 240°C environ 35 minutes.</b>

## Corrigé page 84 dans l'ordre respectif (à titre d'exemple)

### Pain aromatique TH : environ 62%

Arômes au choix **au kg de pâte** : **gruyère en morceaux** : 200 g ; **lardons** : 200 g ; **fruits secs** (noix, noisettes...) : 200 g ; **oignons déshydratés** (revenus dans 50 g d'eau avec un peu d'huile) : 100 g ; **cidre** (en remplacement de l'eau) : 550 g avec 200 g de pomme en dés + un peu de calvados ; **paprika** : 10 g...

Définition et caractéristiques : C'est un produit généralement rustique développant un arôme et un goût lui permettant d'accompagner des salades, viandes ou fromages.

<b>Farine T65 : 900 g</b>	<b>TB : (68 à 70°C : PF au frigo) ou (60 à 62°C : PF à t° ambiante).</b>
<b>Farine T130 : 100 g</b>	<b>Frasage : 2 minutes avec tous les ingrédients sauf l'arôme.</b>
<b>Pâte fermentée : 500 g</b>	<b>Pétrissage : 5 minutes en 1<sup>ère</sup> puis 5 minutes en 2<sup>ème</sup> vitesse au batteur puis incorporer l'arôme.</b>
<b>Eau : 620 g</b>	<b>Consistance : bâtarde ; pâte à 24°C.</b>
<b>Sel : 20 g</b>	<b>Pointage en masse : 1 heure en bac à température ambiante ou 15h à +4°C.</b>
<b>Levure : 12 g</b>	<b>Peser, mise en forme : 425 g en boule sans serrer.</b>
<b>Masse totale : 2152 g</b>	<b>Détente : 15 minutes (couvrir d'un plastique).</b>
<b>Exemple d'arôme</b>	<b>Façonnage : réaliser 6 pains courts.</b>
<b>Fruits secs : 400 g</b>	<b>Apprêt : 1 heure à température ambiante.</b>
	<b>Finition et cuisson : fariner, scarifier puis cuire avec buée à 240°C environ 35 minutes.</b>

## Corrigé page 85 dans l'ordre respectif (à titre d'exemple)

### Pain de campagne sur pâte fermentée

TH : environ 62%

Définition et caractéristiques : c'est un produit évoquant la rusticité. Il se différencie des autres par le fait que pour sa confection il est utilisé soit une farine de blé ordinaire soit une farine bise, avec l'addition ou non d'un mélange de farine de seigle. Les composants et les choix technologiques (farine, pétrissage, mode de fermentation) doivent permettre d'éviter le blanchiment de la pâte, de développer une saveur acidulée (ajout de pâte fermentée, poolish ou levain) et de sa « fraîcheur » (conservation).

Farine T65 : 900 g	TB : (68 à 70°C : PF au frigo) ou (60 à 62°C : PF à t° ambiante).
Farine T130 : 100 g	Frasage : 2 minutes avec tous les ingrédients.
Pâte fermentée : 500 g	Pétrissage : 5 minutes en 1 <sup>ère</sup> puis 5 minutes en 2 <sup>ème</sup> vitesse au batteur.
Eau : 620 g	Obtenir une pâte lisse, homogène et élastique.
Sel : 20 g	Consistance : bâtarde ; pâte à 24°C.
Levure : 8 g	Pointage en masse : 1 h 15 minutes en bac à température ambiante.
Masse totale : 2148 g	Peser, mise en forme : 350 g en boule.
	Détente : 15 minutes (couvrir d'un plastique).
	Façonnage : réaliser 6 diverses formes (voir page 147).
	Apprêt : 1 heure à température ambiante.
	Finition et cuisson : fariner, scarifier ou mouiller au pinceau (fendu, tordu) puis cuire avec buée à 240°C environ 35 minutes.

## Corrigé page 87 dans l'ordre respectif (à titre d'exemple)

### Pain de campagne « à base » ou « au levain liquide »

TH : environ 62,6%

Recette :	TB : 62°C.
Farine T55 : 900g 900g	Fraser : 2 minutes avec tous les ingrédients.
Farine T130 : 100g 100g	Pétrir : 5 minutes en 1 <sup>ère</sup> puis 5 minutes en 2 <sup>ème</sup> vitesse au batteur avec l'eau de bassinage.
Eau : 550 + 20g (bassinage) idem	Consistance : bâtarde ; pâte à 25°C.
Sel : 25g 25g	Pointage en masse : 1h30 à 2h en bac à température ambiante.
Levure : 5g 2g	Rabat : facultatif suivant force.
Levain liquide : 300g 400g	Peser, mise en forme.
Masse totale : 1900g ou 1997g	Détente : 15 minutes à température ambiante, façonner.
	Apprêt : 45 min à 1h à température ambiante.
	Fariner puis scarifier et enfourner.
	Cuisson : de 30 à 40 minutes à la température de 245°C.

## Corrigé page 88 dans l'ordre respectif (à titre d'exemple)

### Pain aux céréales

TH : 67%

Définition et caractéristiques : Le pain aux céréales est fabriqué à partir d'une farine de blé à laquelle sont ajoutées des graines (sésame, pavot, millet, lin jaune et brun). Ce pain est un aliment excellent tant en qualité nutritive qu'en qualité gustative.

Farine T55 : 900 g	TB : (62°C : PF au frigo) ou (52°C : PF à t° ambiante).
Farine T130 : 100 g	Préparation : torréfier les graines dans un four à 180°C, hydrater les graines dans l'eau (150 g) 1 heure avant le pétrissage.
Pâte fermentée : 250 g	Frasage : 2 minutes avec tous les ingrédients sauf les graines.
Eau : 520 g	Pétrissage : 5 minutes en 1 <sup>ère</sup> , ajouter les graines, puis continuer le pétrissage 5 minutes en 2 <sup>ème</sup> vitesse au batteur (bassiner si nécessaire).
Sel : 20 g	Consistance : bâtarde à ferme ; pâte à 24°C.
Levure : 15 g	Pointage en masse : 1 h 15 minutes en bac à température ambiante.
Graines : 250 g	Peser, mise en forme : 365 g en bâtard.
Eau : 150 g	Détente : 15 minutes (couvrir d'un plastique).
Masse totale : 2205 g	Façonnage : réaliser 6 pains originaux ou 6 baguettes sur plaques ondulées, puis scarifier aussitôt en saucisson.
	Apprêt : 1 h 30 minutes à température ambiante.
	Cuisson : cuire avec buée à 240°C environ 20 minutes, démouler (baguettes) dès la sortie du four sur grille pour un bon ressuage.

## Corrigé page 89 dans l'ordre respectif (à titre d'exemple)

### Pain au seigle

TH : 65%

Définition et caractéristiques : Le pain au seigle est préparé à l'aide d'un mélange blé/seigle avec une proportion de seigle au moins **supérieure à 10%**.

Farine T55 :	800 g	TB : 62°C.
Farine T130 :	200 g	Frasage : <b>2 minutes avec tous les ingrédients.</b>
Eau :	650 g	Pétrissage : <b>5 à 7 minutes en 2<sup>ème</sup> vitesse au batteur.</b>
Sel :	20 g	Consistance : <b>bâtarde ; pâte à 24°C.</b>
Levure :	15 g	Pointage en masse : <b>45 minutes en bac à température ambiante ou 15h à +4°C.</b>
Masse totale :	1685 g	Peser, mise en forme : <b>340 g ; boulage léger.</b>
		Détente : <b>15 minutes (couvrir d'un plastique).</b>
		Façonnage : <b>réaliser 5 pains courts sans trop serrer.</b>
		Apprêt : <b>1 h à température ambiante.</b>
		Finition et cuisson : <b>fariner, scarifier puis cuire avec buée à 240°C environ 35 à 40 minutes.</b>

## Corrigé page 90 dans l'ordre respectif (à titre d'exemple)

### Pain de méteil

TH : 70%

Définition et caractéristiques : le pain de méteil est préparé à l'aide d'un mélange de farine de seigle et de blé à proportion égale.

Farine T55 :	500 g	TB : 62°C.
Farine T130 :	500 g	Frasage : <b>diluer la levure (15g en pointage retardé) dans l'eau, puis incorporer le reste des ingrédients dans la cuve du batteur et fraser 2 minutes.</b>
Eau :	700 g	Pétrissage : <b>4 minutes maximum en 2<sup>ème</sup> vitesse au batteur.</b>
Sel :	20 g	Consistance : <b>bâtarde ; pâte à 24°C.</b>
Levure :	15 à 20 g	Pointage en masse : <b>45 minutes en bac à température ambiante ou 15h à +4°C.</b>
Gluten sec :	20 g	Peser, mise en forme : <b>350 g ; boulage léger.</b>
Masse totale :	1760 g	Détente : <b>15 minutes (couvrir d'un plastique).</b>
		Façonnage : <b>réaliser 5 pains courts sans trop serrer, fariner et scarifier aussitôt.</b>
		Apprêt : <b>45 minutes à température ambiante (éviter l'excès).</b>
		Cuisson : <b>cuire avec buée à 240°C environ 35 à 40 minutes.</b>

## Corrigé page 91 dans l'ordre respectif (à titre d'exemple)

### Pain de seigle

TH : 75%

Définition et caractéristiques : Contrairement au pain « au seigle » le pain « de seigle » est préparé, lui, à l'aide d'un mélange blé/seigle pour lequel la proportion de farine de blé doit être **inférieure à 35%**. En outre il présente une mie serrée, et accompagne bien les fruits de mer, les jambons ou le saumon fumé... Coupé en tranches fines, il se conserve très bien.

Farine T55 :	340 g	TB : 62°C.
Farine T130 :	660 g	Frasage : <b>diluer la levure dans l'eau, puis incorporer le reste des ingrédients dans la cuve du batteur et fraser 2 minutes.</b>
Eau :	750 g	Pétrissage : <b>3 à 4 minutes maximum en 2<sup>ème</sup> vitesse au batteur.</b>
Sel :	20 g	Consistance : <b>bâtarde à tendre ; pâte à 24°C.</b>
Levure :	15 g	Pointage en masse : <b>45 minutes en bac à température ambiante.</b>
Gluten sec :	20 g	Peser, mise en forme : <b>360 g ; boulage léger.</b>
Masse totale :	1805 g	Détente : <b>15 minutes (couvrir d'un plastique).</b>
		Façonnage : <b>réaliser 5 pains courts sans trop serrer, fariner et scarifier aussitôt.</b>
		Apprêt : <b>45 minutes à température ambiante (éviter l'excès).</b>
		Cuisson : <b>cuire avec buée à 240°C environ 35 à 40 minutes.</b>

## Corrigé page 92 dans l'ordre respectif (à titre d'exemple)

### Pain au son et de son TH : 70 et 75%

Définition et caractéristiques : Le pain au son ou de son est préparé avec de la farine de blé de type 55 ou 65 et un ajout de son. Le pain au son contient entre 15 et 20%, alors que le pain de son en contient 30% maximum. Il a la particularité de faciliter le transit intestinal.

au son	de son	
Farine T65 : 800 g	700 g	TB : 54°C.
Son : 200 g	300 g	Frasage : 2 minutes avec tous les ingrédients.
Eau : 700 g	750 g	Pétrissage : 10 minutes en 2 <sup>ème</sup> vitesse au batteur.
Sel : 20 g	20 g	Consistance : batarde ; pâte à 24°C.
Levure : 20 g	20g	Pointage en masse : 1 heure en bac à température ambiante ou 15h à +4°C.
Beurre : 20 g	20g	Peser, mise en forme : 360 g ; boulage léger.
Gluten sec : 20 g	20g	Détente : 15 minutes (couvrir d'un plastique).
Masse totale : 1780 g	1830 g	Façonnage : réaliser 5 pains courts sans trop serrer, fariner et scarifier aussitôt ou rouler dans le son.
		Apprêt : 45 minutes à 1 heure à température ambiante.
		Cuisson : cuire avec buée à 240°C environ 35 à 40 minutes.

## Corrigé page 93 dans l'ordre respectif (à titre d'exemple)

### Pain complet TH : 75%

Définition et caractéristiques : Le pain complet est préparé à l'aide d'une farine complète de blé de type 150, qui représente la totalité du grain. Il aide au transit intestinal.

Farine T150 : 1000 g	TB : 54°C.
Eau : 750 g	Frasage : 2 minutes avec tous les ingrédients.
Sel : 20 g	Pétrissage : 10 minutes en 2 <sup>ème</sup> vitesse au batteur.
Levure : 20 g	Consistance : batarde à tendre ; pâte à 24°C.
Beurre : 20 g	Pointage en masse : 1 heure en bac à température ambiante ou 15h à +4°C.
Gluten sec : 20 g	Peser, mise en forme : 360 g ; boulage léger.
Masse totale : 1830 g	Détente : 15 minutes (couvrir d'un plastique).
	Façonnage : réaliser 3 pains courts et 2 boules sans trop serrer, fariner (à l'aide d'une grille pour les boules) et scarifier aussitôt.
	Apprêt : 45 minutes à 1 heure à température ambiante.
	Cuisson : cuire avec buée à 240°C environ 35 à 40 minutes.

## Corrigé page 94 dans l'ordre respectif (à titre d'exemple)

### Pain au gluten TH : 75%

Définition et caractéristiques : le pain au gluten est préparé avec une farine panifiable de blé additionnée de gluten. Il est spécialement conçu pour les diabétiques à qui il est peu recommandé d'absorber de l'amidon (glucides). Il peut, de ce fait, être présenté comme un pain de régime puisque sa teneur en glucides assimilables doit être inférieure à 70% à celle du pain courant (pain de gluten).

Farine T55 : 800 g	TB : 52°C.
Gluten sec : 200 g	Autolyse : 1 heure minimum (couvrir d'un plastique).
Eau : 750 g	Frasage : 2 minutes avec tous les ingrédients.
Sel : 20 g	Pétrissage : énergiquement 8 à 10 minutes en 2 <sup>ème</sup> vitesse au batteur (pâte lisse).
Levure : 20 g	Consistance : batarde ; pâte à 24°C.
Masse totale : 1790 g	Pointage en masse : 20 minutes en bac à température ambiante.
	Peser, mise en forme : 360 g ; boulage léger.
	Détente : 15 minutes (couvrir d'un plastique).
	Façonnage : réaliser 5 pains courts, fariner et scarifier aussitôt.
	Apprêt : 2 heures à température ambiante.
	Cuisson : cuire avec buée à 240°C environ 60 minutes (diminuer la t° du four en fin de cuisson).

## Corrigé page 98 dans l'ordre respectif (à titre d'exemple)

### Pâte à décors ordinaire

Recette n°1 (blanche) :	Recette n°2 (noire) :	Recette n°3 (jaune) :
⇒ Farine : 200 g	⇒ Farine : 100 g	⇒ Farine : 100 g
⇒ Fécule : 85 g	⇒ Cacao poudre : 9 g	⇒ Poudre à crème : 45 g
⇒ Margarine : 85 g	⇒ Fécule : 47 g	⇒ Margarine : 45 g
⇒ Sel : 6 g	⇒ Margarine : 47 g	⇒ Sel : 3 g
⇒ Eau : 80 g	⇒ Sel : 3 g	⇒ Eau : 45 g
⇒ Masse totale : 456 g	⇒ Eau : 45 g	⇒ Masse totale : 238 g
	⇒ Masse totale : 251 g	

Ajouter, dans la cuve du batteur, la farine, la fécule, la margarine ramollie (recette 1) le cacao ou la poudre à crème (recettes 2 et 3).

Sabler l'ensemble au batteur avec la feuille.

Dissoudre le sel dans l'eau.

Ajouter l'eau, puis **fraser** en 2<sup>ème</sup> vitesse afin d'obtenir une pâte lisse, homogène et ferme (ne pas pétrir).

Aplatir et couvrir d'un plastique et mettre au froid.

Allonger un petit morceau de pâte puis façonner plusieurs épis de blé (photos 2 et 3).

Réaliser un boudin de pâte puis découper des rondelles. Aplatir sur une feuille plastique et réaliser des roses (photos 4, 5, 6 et 7).

Aplatir très finement à l'aide d'un petit rouleau, deux morceaux de pâte de couleur respectivement blanche et noire

Coller l'abaisse noire sur la blanche avec un peu d'eau. Former un rouleau de bas en haut puis le stocker au congélateur 15 minutes. Découper, au cutter, des pétales de fleurs et enfin les ajuster (photos 8, 9 et 10).

## Corrigé page 106 dans l'ordre respectif.

### Pain courant français (PI/PA) sur direct et sur pâte fermentée à t° ambiante

Sur direct	sur P.F	TB (PA) : 62°C	TB (PI) : 54°C	T.H. : 63%
Farine T65 : 1000 g	1000 g	Autolyse (facultative) : <b>fraser farine et eau, laisser reposer 30 min.</b>		
Eau : 630 g	630 g	Frasage : <b>2 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse, pétrin axe oblique.</b>		
Sel : 18 g	18 g	Pétrissage (PA) : <b>En 2<sup>ème</sup> vitesse 10 à 12 minutes (sel au départ).</b>		
Levure : 12 g	8 g	Pétrissage (PI) : <b>En 2<sup>ème</sup> vitesse 15 à 17 min (ajout du sel 5 min avant l'arrêt du pétrin).</b>		
Pâte Fermentée : 0 g	200 g	<b>Ajout de la PF en fin de pétrissage.</b>		
Masse totale : 1660 g	1856 g	Consistance : <b>bâtarde ; pâte à 24°C.</b>		
		Pointage en masse (PA) : <b>40 min en bac à t° ambiante.</b>		
		Pointage en masse (PI) : <b>20 min en bac à t° ambiante.</b>		
		Peser, ( <i>mise en forme</i> ) : <b>75 g petit pain (boule) ; 300 g baguette (bâtard) ; 330 g boule (boule) ; 330 g pain court (boule) ; 550 g pain long (bâtard).</b>		
		Détente : <b>15 minutes à température ambiante.</b>		
		Façonnage : <b>tourne à clair sur couche bien sèche.</b>		
		Apprêt (PA) : <b>1h15 à 1h30 à température ambiante.</b>		
		Apprêt (PI) : <b>2 heures à température ambiante.</b>		
		Finition et cuisson : <b>scarifier puis enfourner avec buée à la température de 240°C pendant 15 à 45 minutes.</b>		

Corrigé page 107 dans l'ordre respectif.

**Pain courant français (PI/PA) sur direct en pousse lente et contrôlée**

Pousse lente	pousse contrôlée	TB (PA) : 62°C	TB (PI) : 54°C	T.H : 62 à 63%
Farine T65 : 1000 g	1000 g	Autolyse (facultative) : fraser farine et eau, laisser reposer 30 min.		
Eau : 620 g	620 à 630 g	Frasage : 2 minutes avec tous les ingrédients.		
Sel : 18 g	18 g	Pétrissage (PA) : En 2 <sup>ème</sup> vitesse 10 à 12 minutes (sel au départ).		
Levure : 8 g	12 g	Pétrissage (PI) : En 2 <sup>ème</sup> vitesse 15 à 17 min (ajout du sel 5 min avant l'arrêt du pétrin).		
Améliorant : 5 g	5 g	Consistance : batarde à ferme ; pâte à 23°C.		
(Vérifiez la dose prescrite sur le sac !)		Pointage : 30 minutes en bac à température ambiante.		
Masse totale : 1651 g	1665 g	Peser, (mise en forme) : 75 g petit pain (boule) ; 300 g baguette (bâtard) ; 330 g boule (boule) ; 330 g pain court (boule) ; 550 g pain long (bâtard).		
		Détente : 20 minutes à température ambiante.		
		Façonnage : tourne à clair ou à gris sur couche bien sèche.		
		Apprêt (pousse lente) : 15h à la température de 8°C.		
		Apprêt (pousse contrôlée) : Bloqué à +2°C puis réchauffé à 18°C pendant 5h environ.		
		Finition et cuisson : scarifier puis enfourner avec buée à la température de 240°C pendant 15 à 45 minutes.		

Corrigé page 108 dans l'ordre respectif.

**Pain courant français (PA) sur direct en pré-poussé bloqué**

Recette :	TB : 62°C.	T.H : 62 à 63% (suivant qualité de la farine)
Farine T65 : 1000 g	Autolyse (facultative) : fraser farine et eau, laisser reposer 30 min.	
Eau : 620 à 630 g	Frasage, pétrissage : 2 minutes avec tous les ingrédients en 1 <sup>ère</sup> vitesse, puis pétrir 10 à 12 minutes en 2 <sup>ème</sup> vitesse axe oblique (bassiner si nécessaire).	
Sel : 18 g	Consistance : batarde à ferme ; pâte à 24°C.	
Levure : 12 g	Pointage en masse : 40 minutes en bac à température ambiante.	
Améliorant : 5 g	Peser, (mise en forme) : 75 g petit pain (boule) ; 300 g baguette (bâtard) ; 330 g boule (boule) ; 330 g pain court (boule) ; 550 g pain long (bâtard).	
(Vérifiez la dose prescrite)	Détente : 15 minutes à température ambiante.	
Masse totale : 1665 g	Façonnage : tourne à clair ou à gris sur couche bien sèche.	
	Apprêt : 45 à 50 min à t° ambiante, puis bloquer à +2°C pendant 4 à 12h environ.	
	Finition et cuisson : scarifier puis enfourner avec buée à la température de 240°C pendant 15 à 45 minutes.	

Corrigé page 110 dans l'ordre respectif.

**Pain de tradition française (PA) sur direct et sur pâte fermentée à t° ambiante**

Sur direct	sur P.F	TB : 62°C.	T.H : 64 à 65%
Farine tradition : 1000 g	1000 g	Autolyse : fraser farine et eau (620 g), laisser reposer 30 min.	
Eau : 620 g	630 g	Frasage : 2 minutes avec tous les ingrédients.	
Sel : 18 g	18 g	Pétrissage : 10 à 12 minutes en 2 <sup>ème</sup> vitesse axe oblique (bassiner en fin de pétrissage). Ajout de la PF en fin de pétrissage.	
Levure : 10 à 12 g	6 à 8 g	Consistance : batarde à tendre ; pâte à 24°C.	
Pâte Fermentée : 0 g	200 g	Pointage : 1 h 30 minutes en bac à température ambiante.	
Eau de bassinage : 20 g	20 g	Peser, (mise en forme) : 75 g petit pain (boule) ; 350 g baguette (bâtard) ; 330 g boule (boule) ; 330 g pain court (boule) ; 550 g pain long (bâtard).	
Masse totale : 1670 g	1866 g	Détente : 30 minutes à température ambiante.	
		Façonnage : tourne à gris sur couche légèrement farinée.	
		Apprêt : 1 heure à température ambiante.	
		Finition et cuisson : scarifier puis enfourner avec buée à la température de 240°C pendant 15 à 45 minutes.	

**Corrigé page 111 dans l'ordre respectif.**

**Pain de tradition (PA) sur poolish française à t° ambiante**

Recette de base	Poolish de 15 h	pétrissée finale
<b>Farine tradition : 5000 g</b>	<b>1600 g</b>	<b>3400 g</b>
<b>Eau : 3200 g</b>	<b>1600 g</b>	<b>1600 g</b>
<b>Sel : 90 g</b>	<b>0 g</b>	<b>90 g</b>
<b>Levure : 50 g</b>	<b>2 g</b>	<b>48 g</b>
<b>Masse totale : 8340 g</b>	<b>3202 g</b>	<b>5138 g</b>

TB : 62°C. T.H : 64%

Fabrication de la poolish : **diluer la levure dans l'eau, ajouter la farine. Bien mélanger, recouvrir d'un plastique et laisser fermenter 15 heures environ à température ambiante.**

Autolyse de la pétrissée finale : **fraser 2500 g de farine (mettre de côté le reste 900 g) avec 1600 g d'eau de la pétrissée finale de manière à obtenir une hydratation correcte (64%), laisser reposer 30 min.**

Frasage, pétrissage : **ajouter la poolish et le reste des ingrédients (farine, sel, levure) fraser 3 min en 1<sup>ère</sup> vitesse puis pétrir 10 à 12 min en 2<sup>ème</sup> vitesse axe oblique.**

Consistance : **bâtarde à tendre ; pâte à 24°C.**

Pointage : **1 h 30 minutes en bac à température ambiante.**

Peser, (*mise en forme*) : **75 g petit pain (boule) ; 350 g baguette (bâtard) ; 330 g boule (boule) ; 330 g pain court (boule) ; 550 g pain long (bâtard).**

Détente : **30 minutes à température ambiante.**

Façonnage : **tourne à gris sur couche légèrement farinée.**

Apprêt : **1 heure à température ambiante.**

Finition et cuisson : **scarifier puis enfourner avec buée à la température de 240°C pendant 15 à 45 min.**

**Corrigé page 112 dans l'ordre respectif.**

**Pain de tradition française (PA) sur levain levure à t° ambiante**

Recette de base	levain levure de 15 h	pétrissée finale
<b>Farine tradition : 5000 g</b>	<b>2160 g</b>	<b>2840 g</b>
<b>Eau : 3240 g</b>	<b>1080 g</b>	<b>2160 g</b>
<b>Sel : 90 g</b>	<b>0 g</b>	<b>90 g</b>
<b>Levure : 50 g</b>	<b>2 g</b>	<b>48 g</b>
<b>Masse totale : 8380 g</b>	<b>3242 g</b>	<b>5138 g</b>

TB : 62°C. T.H : 64,8%

Fabrication du levain levure : **diluer la levure dans l'eau, ajouter la farine et pétrir au batteur en 1<sup>ère</sup> vitesse environ 5 min. Couvrir d'un plastique et laisser fermenter 15 heures environ à température ambiante.**

Autolyse de la pétrissée finale : **fraser 2840 g de farine avec 2000 g d'eau (mettre le reste d'eau de côté pour le bassinage 160 g à 23°C) de la pétrissée finale, laisser reposer 30 min.**

Frasage, pétrissage : **ajouter le levain levure et le reste des ingrédients (sel, levure) fraser 3 min en 1<sup>ère</sup> vitesse puis pétrir 10 min en 2<sup>ème</sup> vitesse axe oblique (ajouter l'eau de bassinage 5 min avant l'arrêt du pétrin).**

Consistance : **bâtarde à tendre ; pâte à 23°C.**

Pointage : **1 h 30 minutes en bac à température ambiante.**

Peser, (*mise en forme*) : **75 g petit pain (boule) ; 350 g baguette (bâtard) ; 330 g boule (boule) ; 330 g pain court (boule) ; 550 g pain long (bâtard).**

Détente : **30 minutes à température ambiante.**

Façonnage : **tourne à gris sur couche légèrement farinée.**

Apprêt : **1 heure à température ambiante.**

Finition et cuisson : **scarifier puis enfourner avec buée à la température de 240°C durant 15 à 45 min.**



**Corrigé page 115 dans l'ordre respectif (à titre d'exemple)**

**Pain de tradition française (PA) sur direct en pointage retardé**

Recette :	TB : 62°C.      T.H : 67 à 68%
Farine tradition : 1000 g	Autolyse (facultative) : fraser farine et eau, laisser reposer 1 heure.
Eau : 650 g	Frasage, pétrissage : 2 minutes en 1 <sup>ère</sup> vitesse avec tous les ingrédients sauf l'eau de bassinage, puis pétrir 10 à 12 minutes en 2 <sup>ème</sup> vitesse axe oblique, ajouter l'eau de bassinage 5 minutes avant l'arrêt du pétrin.
Sel : 18 g	Consistance : tendre ; pâte à 23°C.
Levure : 12 g	Pointage en masse : 15 à 20 heures à +4°C.
Eau de bassinage à 23°C : 20 à 30 g	Peser, (mise en forme) : 75 g petit pain (boule) ; 350 g baguette (bâtard) ; 330 g boule (boule) ; 330 g pain court (boule) ; 550 g pain long (bâtard).
Masse totale : 1710 g	Détente : 60 minutes à température ambiante.
	Façonnage : tourne à gris sur couche farinée.
	Apprêt : 1h à 1h15 à température ambiante.
	Finition et cuisson : scarifier puis enfourner avec buée à la température de 240°C pendant 15 à 45 minutes.

**Corrigé page 129 dans l'ordre respectif (à titre d'exemple)**

➤ **13 pains complets pesés à 350 g en pâte.**

Calcul : 13 x 350 = 4550 g de pâte 4550 (poids commande) ÷ 1830 (poids recette) = 2,486 arrondi **2,50**

Matières premières	Quantité	Coefficient	Quantité à mettre en oeuvre
<b>Farine T150</b>	<b>1000 g</b>	<b>2,50</b>	<b>2500 g</b>
<b>Eau</b>	<b>750 g</b>	<b>2,50</b>	<b>1875 g</b>
<b>Sel</b>	<b>20 g</b>	<b>2,50</b>	<b>50 g</b>
<b>Levure</b>	<b>20 g</b>	<b>2,50</b>	<b>50 g</b>
<b>Beurre</b>	<b>20 g</b>	<b>2,50</b>	<b>50 g</b>
<b>Gluten sec</b>	<b>20 g</b>	<b>2,50</b>	<b>50 g</b>
<b>Masse totale :</b>	<b>1830 g</b>	<b>2,50</b>	<b>4575 g</b>

➤ **12 pains de campagne « à base de levain liquide » pesés à 550g en pâte.**

Calcul de la commande : 12 x 550 = 6600 g de pâte      6600 ÷ 1979 = 3,33 arrondi **3,35**      Coefficient = **3,35**

Recette du levain liquide : souche : 270g ; eau : 540g ; farine : 540g = 1350g

Matières premières	Quantité	Coefficient	Quantité à mettre en oeuvre
<b>Farine T55</b>	<b>900 g</b>	<b>3,35</b>	<b>3015 g</b>
<b>Farine T130</b>	<b>100 g</b>	<b>3,35</b>	<b>335 g</b>
<b>Eau</b>	<b>550 g</b>	<b>3,35</b>	<b>1842 g environ</b>
<b>Sel</b>	<b>25 g</b>	<b>3,35</b>	<b>83 g environ</b>
<b>Levure</b>	<b>4 g</b>	<b>3,35</b>	<b>13 g environ</b>
<b>Levain naturel</b>	<b>400 g</b>	<b>3,35</b>	<b>1340 g</b>
<b>Masse totale :</b>	<b>1979 g</b>	<b>3,35</b>	<b>6628 g</b>

➤ **6 baguettes et 8 pains aux céréales sur pâte fermentée pesés à 365g en pâte.**

Calcul : 14 x 365 = 5110 g de pâte      5110 ÷ 2205 = 2,317 arrondi **2,35**      Coefficient = **2,35**

Recette de la pâte fermentée : farine : 360g ; eau : 220g ; sel : 7g ; levure : 5g = 592g

Matières premières	Quantité	Coefficient	Quantité à mettre en oeuvre
<b>Farine T55</b>	<b>900 g</b>	<b>2,35</b>	<b>2115 g</b>
<b>Farine T130</b>	<b>100 g</b>	<b>2,35</b>	<b>235 g</b>
<b>Pâte fermentée</b>	<b>250 g</b>	<b>2,35</b>	<b>590 g environ</b>
<b>Eau</b>	<b>520 g</b>	<b>2,35</b>	<b>1222 g</b>
<b>Sel</b>	<b>20 g</b>	<b>2,35</b>	<b>47 g</b>
<b>Levure</b>	<b>15 g</b>	<b>2,35</b>	<b>35 g environ</b>
<b>Mélange de graines</b>	<b>250 g</b>	<b>2,35</b>	<b>590 g environ</b>
<b>eau</b>	<b>150 g</b>	<b>2,35</b>	<b>352 g environ</b>
<b>Masse totale :</b>	<b>2205 g</b>	<b>2,35</b>	<b>5186 g</b>

**Corrigé page 130 dans l'ordre respectif (à titre d'exemple)**

↳ **Pain de tradition française (PA) sur poolish (2h) à t° ambiante, façonner et cuire :**

- 16 petits pains pesés à 75 g en pâte de 4 formes différentes.
- 8 baguettes non farinées pesées à 350 g en pâte.
- 1 pain auvergnat pesé à 400 g en pâte.
- 2 pains fendus pesés à 400 g en pâte.
- 6 pains longs pesés à 550 g en pâte.

8500 (poids commande) ÷ 1670 (poids recette) = 5,08 arrondi **5,10**

Calculs :

- 16 x 75 = 1200 g de pâte
- 8 x 350 = 2800 g de pâte
- 1 x 400 = 400 g de pâte
- 2 x 400 = 800 g de pâte
- 6 x 550 = 3300 g de pâte

**Total : 8500 g de pâte**

Recette de base	Coefficient	Poids total
⇒ Farine de tradition : 1000g	⇒ 5,10	⇒ <b>5100g</b>
⇒ Eau : 640g	⇒ 5,10	⇒ <b>3264g</b>
⇒ Sel : 18g	⇒ 5,10	⇒ <b>92g</b>
⇒ Levure : 10g	⇒ 5,10	⇒ <b>51g</b>
⇒ ..... :	⇒ .....	⇒ .....
<b>Masse totale :</b>	<b>1668g</b>	<b>8507g</b>

	Poolish	Pétrissée finale
○	1632g	⇒ 3468g
○	1632g	⇒ 1632g
○...	...0g	⇒ 92g
○...	...24g	⇒ 27g
○.....	⇒ .....	⇒ .....

	8h	9h	10h	11h	12h	13h	14h	15h	
							« Cuissons »		
Tradition	Po			P		Ps	F	C C C	

**Corrigé page 131 dans l'ordre respectif (à titre d'exemple)**

↳ **Pain de tradition française (PA) sur levain-levure (15h) à t° ambiante, façonner et cuire :**

- 16 petits pains pesés à 75 g en pâte de 4 formes différentes.
- 8 demi-baguettes pesées à 160 g en pâte.
- 9 baguettes non farinées pesées à 350 g en pâte.
- 2 pains courts pesés à 330 g en pâte.
- 4 pains longs pesés à 550 g en pâte.

8490 (poids commande) ÷ 1680 (poids recette) = 5,05 arrondi **5,10**

Calculs :

- 16 x 75 = 1200 g de pâte
- 8 x 160 = 1280 g de pâte
- 9 x 350 = 3150 g de pâte
- 2 x 330 = 660 g de pâte
- 4 x 550 = 2200 g de pâte

**Total : 8490 g de pâte**

Recette de base	Coefficient	Poids total
⇒ Farine de tradition : 1000g	⇒ 5,10	⇒ <b>5100g</b>
⇒ Eau : 650g	⇒ 5,10	⇒ <b>3315g</b>
⇒ Sel : 18g	⇒ 5,10	⇒ <b>92g</b>
⇒ Levure : 10g	⇒ 5,10	⇒ <b>51g</b>
<b>Masse totale :</b>	<b>1678g</b>	<b>8558g</b>

	Levain-levure	Pétrissée finale
○	2210g	⇒ 2890g
○	1105g	⇒ 2210g
○...	...0g	⇒ 92g
○...	... 3g	⇒ 48g

○ **Préparations préliminaires (réalisées la veille).**

	14h	15h	16h	17h	18h	19h
Levain-levure				Le		

○ **Produit (réalisés le lendemain).**

	8h	9h	10h	11h	12h	13h	14h
							« Cuisson »
Tradition		P		Ps	F	C C C	

**Exercice n°1**

○ **Préparations préliminaires** (réalisées la veille).

	15h			16h			17h		
P. courant en pousse lente	<b>Pe</b>	<b>P</b>				<b>Ps</b>		<b>F</b>	<b>F</b>
P. à brioche en pointage retardé			<b>Pe</b>	<b>P</b>					

○ **Produits** (réalisés le lendemain).

	8h			9h			10h			11h			12h			13h			
	Cuisson						Cuissons												
P. courant	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>																
P. complet				<b>P</b>					<b>Ps</b>	<b>F</b>				<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>			
P. à brioche		<b>Ps</b>			<b>F</b>	<b>F</b>							<b>C</b>	<b>C</b>					
Pièce décor							<b>P</b>				<b>F</b>	<b>F</b>				<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>N</b>

**Exercice n°2**

○ **Préparations préliminaires** (réalisées la veille).

	15h			16h			17h		
P. tradition	Fiche technique			<b>A</b>				<b>P</b>	
P. au lait			<b>Pe</b>	<b>P</b>					
Pièce décor		<b>Pe</b>	<b>P</b>						
Traiteur					<b>Cr</b>	<b>Cr</b>			

○ **Produits** (réalisés le lendemain).

	8h			9h			10h			11h			12h			13h		
	« Cuissons »																	
P. tradition			<b>Ps</b>					<b>F</b>	<b>F</b>				<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>			
P. méteil				<b>P</b>		<b>Ps</b>			<b>F</b>				<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>			
P. au lait	<b>Ps</b>				<b>F</b>	<b>F</b>						<b>C</b>	<b>C</b>					
Pièce décor									<b>F</b>	<b>F</b>						<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>
Traiteur																<b>T</b>	<b>T</b>	<b>N</b>

**Exercice n°3**

**○ Préparations préliminaires (réalisées la veille)**

		14h	15h	16h		
P. tradition	<b>La fiche technique</b>	<b>P</b>		<b>Ps</b>		<b>F F</b>
Commis						
P. de mie						
Commis				<b>P</b>		
Viennoiserie			<b>P</b>			
Commis		<b>Pe</b>				
Pièce décor						
Commis			<b>Pe</b>		<b>P</b>	
Traiteur						
Commis				<b>Cr</b>		<b>N</b>

**○ Produits finalisés en autonomie le lendemain.**

		8h			9h			10h			11h			12h		
		<b>Cuisson</b>						<b>Cuissons</b>								
P. tradition		<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>												
P. de mie				<b>Ps</b>		<b>F</b>				<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>				
Viennoiserie	<b>Td</b> <b>Ts</b>			<b>Ab</b>		<b>D</b>	<b>D</b>								<b>C</b>	
Pièce décor								<b>F</b>	<b>F</b>	<b>F</b>				<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>
Traiteur											<b>N</b>	<b>T</b>	<b>T</b>			

Corrigé pages 140 à 144 dans l'ordre respectif (à titre d'exemple)

A l'initiative de l'enseignant !

Corrigé page 191 dans l'ordre respectif (à titre d'exemple)

Pain peu développé ; pain plat, pain à grignes déchirées ; pain qui ne grigne pas ; pain cintré ; pain baisé

Corrigé page 198 dans l'ordre respectif.

1- Doseur ; 2- Thermomètres. 3- Réfractomètre ; 4- Balance automatique ; 5- Balance électronique ; 6- La machine sous vide ; 7- La thermoscelleuse

Corrigé page 199 dans l'ordre respectif.

8- Les pétrins ; 9- Le batteur mélangeur ; 10- La diviseuse, peseuse, bouleuse à pains volumétrique ; 11- La façonneuse ; 12- Le laminoir

Corrigé page 200 dans l'ordre respectif.

13- Le robot coupe (mixeur) ; 14- Le tour réfrigéré ; 15- Armoire de réfrigération (réfrigérateur) ; 16- La chambre de fermentation contrôlée ; 17- Le congélateur surgélateur

Corrigé page 201 dans l'ordre respectif.

18- La cellule de refroidissement rapide ; 19- Le four électrique (chauffage indirect) ; 20- Le four à bois (chauffage direct) ; 21- Le four à convection forcée ; 22- Le four rotatif

Corrigé page 202 dans l'ordre respectif.

23- Le four à micro-ondes ; 24- Le réchaud à gaz ; 25- La plaque à induction.