

Nom
Prenom

TP BOULANGER
Commande et fiche technique

DATE

Pain Courant Français ou Pain de Tradition Française

Commande		Ingrédients	Recette de base	Coef.	Qtt à mettre en œuvre	Température (°C)		Procédé de fabrication	
	Totaux					de la pâte		Oblique ou Spirale	
						de base		1er vit.	
						du fournil		2eme vit.	
						de la farine		Pointage	
						de l'eau		Apprêt	
						de la cuisson		Cuisson	
			Poid pâte total						

Pain Special :

Commande		Ingrédients	Recette de base	Coef.	Qtt à mettre en œuvre	Température (°C)		Procédé de fabrication	
	Totaux					de la pâte		Spirale	
						de base		1er vit.	
						du fournil		2eme vit.	
						de la farine		Pointage	
						de l'eau		Apprêt	
						de la cuisson		Cuisson	
			Poid pâte total						

Viennoiseries :

Commande	
----------	--

Ingrédients	Quantité	Procédé de fabrication	
			Temps et T°C
		1er vit.	
		2eme vit.	
		Pointage	
		Rabat	
		Nbr de tour	
		Apprêt	
		Cuisson	
		T° Pâte	
Poid pâte total			

Viennoiseries :

Commande	
----------	--

Ingrédients	Quantité	Procédé de fabrication	
			Temps et T°C
		1er vit.	
		2eme vit.	
		Pointage	
		Rabat	
		Nbr de tour	
		Apprêt	
		Cuisson	
		T° Pâte	
Poid pâte total			

A u t r e s F a b	Ingrédients	Recette de base	Qtt à mettre en œuvre

D é c o r s	Thème :	
	Différentes pâtes	
	CROQUIS	