DOSSIER CORRIGÉ 18/20 — BP BOULANGER

Dossier Professionnel E42 BP Boulanger Corrigé : Pains Spéciaux & Levain

Cas réel d'épreuve d'organisation de fournil noté 18/20 avec analyse du rendement matière

Conseils d'excellence des jurys et examinateurs :
• Excellente maîtrise du calcul de la température de base et de l'ordonnancement des pétrissages différés. Justification économique solide du ratio coût matière sur les farines de tradition.

Extrait du Document Officiel & Synthèse Pédagogique

Composante Clé	Détails & Recommandations
Farine de Meule T80	1 000 g • Farine biologique de terroir
Taux d'Hydratation	72% (720 g d'eau à température coulante calculée)
Levain Tout-Point	250 g de levain dur rafraîchi sous 4 heures
Sel de Guérande	18 g / kg de farine
Pointage & Apprêt	Pointage bac 2h30 avec 2 rabats • Apprêt bloqué à 14°C

OFFRE OFFICIELLE FORMAV — RÉVISION COMPLÈTE 2026

Pack Réussite Complet BP Boulanger

Toutes les fiches de révision en Technologie de Panification, Sciences Appliquées et Gestion de Fournil

Ce que contient ton Pack Réussite Immédiat :

- **Modèle officiel complet vierge modifiable** au format Word.
- **Outil dynamique et simulateur automatisé** sur Excel.
- **Pack complet des fiches de révision et dossiers** conforme 2026.

GARANTIE OFFICIELLE

100% Conforme Référentiel 2026 • Validé par Jurys

14€ ~~23,99€~~

ACCÉDER IMMÉDIATEMENT AU PACK COMPLET »

Téléchargement direct • Accès illimité à vie • Mises à jour incluses