

QUESTION N°1 (4 points = 0,5 pt par bonne réponse)

LA FARINE

Citez le nom du glucide et du protide contenus dans la farine et donnez deux rôles en panification.

Nom du glucide : Amidon	Nom du protide : Gluten
Rôles : - Absorbe 2/3 de l'eau de coulage - Se transforme en sucre puis en dioxyde de carbone au cours de la fermentation - Se gélifie à la cuisson	Rôles : - Devient élastique et collant sous l'influence de l'eau - Donne les propriétés plastiques aux pâtes - Se coagule à la cuisson.

QUESTION N°2 (3 points = 0,5 pt par bonne réponse)

LES PRODUITS AMELIORANTS :

Complétez le tableau suivant à l'aide d'une croix pour préciser l'action principale de chacun d'eux.

PRODUITS	Corrige la force boulangère	Corrige les propriétés fermentatives	Favorise le blanchiment des pâtes
Acide ascorbique	+		
Produits à base de malt		+	
Lécithine de soja	+		
Farine de soja			+
Farine de fèves			+
Amylases fongiques		+	

QUESTION N° 3 (3 points)

a) 1 pt = 0,5 pt par bonne réponse

b) 2 pts = 0,5 pt par bonne réponse

a) citez deux produits laitiers utilisés en boulangerie

exemple : lait, crème, beurre (en choisir 2)

b) citez quatre fabrications différentes contenant l'un de ces produits en boulangerie :

pains spéciaux : viennois, mie ou autres

viennoiseries : brioché, brioche, pain au lait, croissant ou autres.

ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	SESSION 2000
Durée : 1 heure		EP2 - Technologie professionnelle
CORRIGE	Feuille 1/2	BEP ALIMENTATION CAP BOULANGER