

| |
|------------------------------------|
| TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE |
|------------------------------------|

QUESTION N°1 : Les pâtes friables

(3 points)

a) Citez les composants de base d'une pâte sucrée

(1 point = 0,25 x 4)

| COMPOSANTS |
|----------------|
| FARINE |
| SUCRE SEMOULE |
| MATIERE GRASSE |
| OEUFS |

b) Décrivez les techniques de fabrication par **SABLAGE** et par **EMULSION** (2 points = 1 x2)

SABLAGE : on mélange la matière grasse, la farine et le sucre semoule pour obtenir une texture ressemblant au sable. La matière grasse enrobe les particules de farine et les rend imperméables.

- Le gluten est enfermé dans les particules et il ne risquera pas, après hydratation de la pâte de s'imbiber et de devenir élastique.
- Les oeufs sont ajoutés pour souder et lier toutes les particules.

EMULSION : crémer le beurre avec le sucre puis ajouter les oeufs pour obtenir une émulsion. Ajouter et mélanger la farine pour obtenir une pâte homogène.

QUESTION N° 2 : Crème Mousseline

(5 points)

a) Citez les composants de base de la crème mousseline :

(2,5 points = 0,5 x 5)

| COMPOSANTS |
|----------------|
| LAIT |
| SUCRE SEMOULE |
| JAUNES D'OEUFS |
| POUDRE A CREME |
| BEURRE |

| | | |
|------------------|-------------|--|
| ACADEMIE DE CAEN | BEP + CAP | Session 2000 |
| Durée : 1 heure | | EP1 Technologie professionnelle |
| CORRIGE | Feuille 1/3 | BEP Alimentation CAP Pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur |

- b) Décrivez la technique de fabrication de la crème Mousseline (2,5 points = 0,5 x 5)
- Réaliser une crème pâtissière avec le lait, le sucre semoule, les jaunes d'oeufs et la poudre à crème.
 - Ajouter, puis mélanger dans cette crème pâtissière bouillante, la moitié du beurre préparé.
 - Faire refroidir rapidement la crème selon les conditions d'hygiène.
 - Après refroidissement complet, transvaser la crème dans la cuve d'un batteur-mélangeur munie d'un fouet, dans laquelle on aura préalablement ramolli l'autre moitié de beurre restant.
 - Battre l'ensemble jusqu'à ce que la préparation soit très légère et homogène.

Le correcteur prendra en compte qu'en entreprise la crème mousseline peut être fabriquée à partir d'un mélange de crème pâtissière et de crème de beurre.

QUESTION N° 3 Le praliné et le gianduja (2 points = 1 x 2)

- Expliquez la technique de fabrication du PRALINE et du GIANDUJA

PRALINE : le praliné est une pâte fine, onctueuse et très aromatique qui est obtenue par le broyage répété d'un mélange constitué d'amandes ou de noisettes grillées et de sucre caramélisé

GIANDUJA : le gianduja est une pâte très fine, onctueuse et moëlleuse, essentiellement obtenue par le broyage répété d'un mélange constitué d'une forte proportion de noisettes ou d'amandes grillées (ou mélange des deux), de sucre glace, de chocolat de couverture, de beurre de cacao.

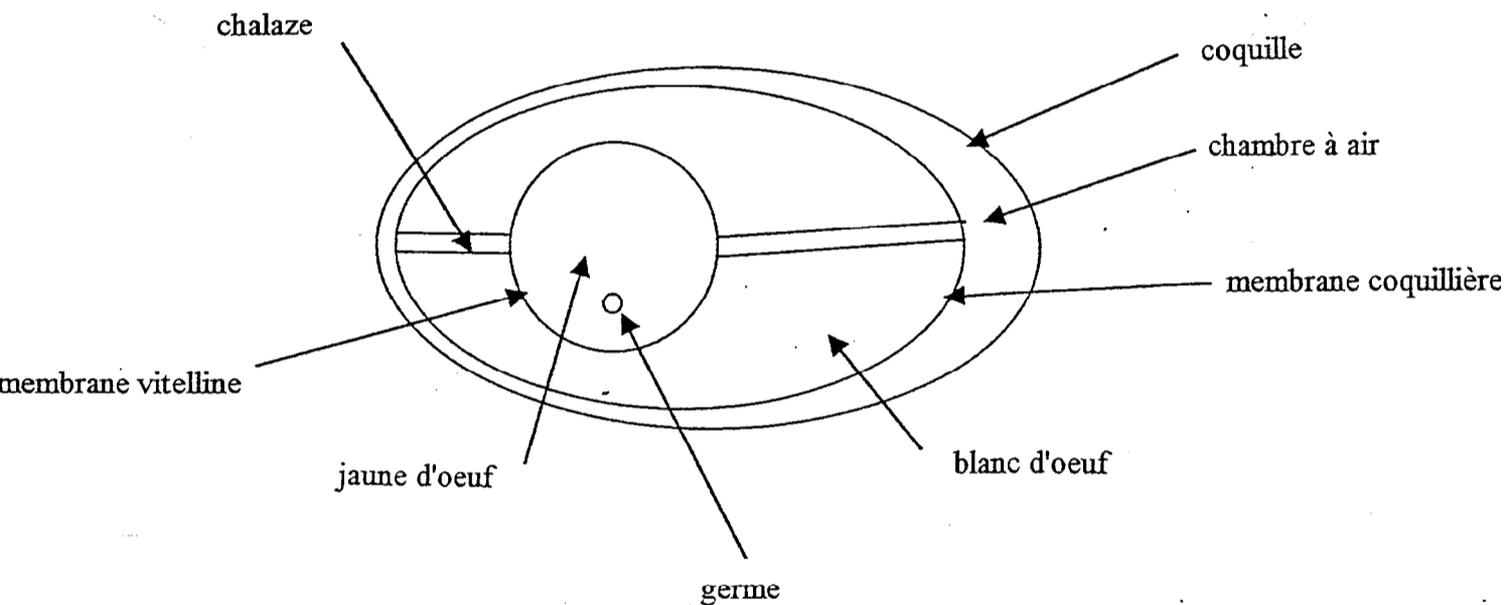
QUESTION N° 4 : Les sorbets (1 point)

Donnez la densité du sorbet framboise

La densité est comprise dans une fourchette entre 1.124 et 1.142

QUESTION N° 5 (2 points)

- Sur le schéma ci-dessous, indiquez le nom de chaque partie de l'oeuf



| | | |
|------------------|-------------|--|
| ACADEMIE DE CAEN | BEP + CAP | Session 2000 |
| Durée : 1 heure | Feuille 2/3 | EPI Technologie professionnelle |
| CORRIGE | | BEP Alimentation CAP Pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur |

QUESTION N° 6 - Le lait

(3 points)

a) Expliquez les techniques de conservation suivantes

(1 point = 0,5 x 2)

PASTEURISATION : la pasteurisation consiste à traiter le lait à une température inférieure à 100°C puis à le refroidir rapidement.

STERILISATION : la stérilisation consiste à traiter le lait conditionné en récipients hermétiques à une température de 115°C pendant 15 à 20 minutes puis à le refroidir.

b) Enumérez quatre procédés de conservation du lait

(2 points = 0,5 x 4)

- * PAR LA CHALEUR
- * PAR CONCENTRATION
- * PAR DESSICCATION
- * PAR LE FROID

QUESTION N° 7 : Les fruits

(3 points = 0,5 x 2 x 3)

- Citez deux fruits dans chaque catégorie

| CATEGORIE DE FRUITS | NOM DES FRUITS |
|---------------------|---------------------------|
| DRUPES | Pêches, abricots, cerises |
| BAIES | Raisins, pommes, oranges |
| AKENES | Noisettes, anis vert |

QUESTION N° 8 - Hygiène - Sécurité

(1 point = 0,20 x 5)

- Enumérez les différents éléments de la tenue professionnelle du pâtissier et expliquez leur utilité.

- * la toque : elle évite aux cheveux de tomber dans les préparations, les bords sont prévus pour éponger la sudation.
- * la veste blanche : elle protège des brûlures et elle s'enflamme difficilement.
- * le tablier blanc : il protège des éclaboussures.
- * le pantalon en pied de poule ou blanc : il protège les membres inférieurs des brûlures.
- * les chaussures antidérapantes : elles protègent les pieds en cas de chute de matériel.

| | | |
|------------------|-------------|--|
| ACADEMIE DE CAEN | BEP + CAP | Session 2000 |
| Durée : 1 heure | | EPI Technologie professionnelle |
| CORRIGE | Feuille 3/3 | BEP Alimentation CAP Pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur |