

2.1 Présentez la fiche technique de réalisation de la brioche : (10 pts)

Denrées	Quantités	Phases de réalisation
Farine	1000 g	Faire une fontaine avec la farine. Ajouter au centre de la fontaine le sel et le sucre. Délayer la levure dans un peu de lait et ajouter le tout au centre de la fontaine avec une partie des œufs.
Sel fin	20 g	
Sucre semoule	100 g	
Levure biologique	25 à 50 g	
Œufs	12	
Matière grasse	600 g	
		Commencer à mélanger puis à pétrir en incorporant petit à petit le restant des œufs jusqu'à obtention d'une pâte souple et corsée se détachant bien de la surface de travail.
		Incorporer la matière grasse légèrement ramollie petit à petit tout en continuant à pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
		Débarrasser la pâte dans un cul de poule et la recouvrir d'un film plastique afin qu'elle ne croûte pas.
		POINTAGE : laisser la pâte pointer 1 à 2 heures à une température ne dépassant pas 28 ° C.
		Rompre la pâte puis la placer au réfrigérateur 8 à 20 heures.
		FAÇONNAGE : Le lendemain sur un tour fariné, détailler la brioche selon le poids et la forme désirée.
		L'APPRET : faire pousser en étuve à une température ne dépassant pas 25°.
		CUISSON : Dorer les pièces de préférence deux fois.
		Cuisson 180° à 200° C suivant la taille des pièces à cuire.
Remarques : Utiliser une farine riche en gluten soit de type 45, soit de farine de gruau afin d'obtenir plus de corps. Respecter la température de base : T° de base (52 à 58° c) soit labo (22° c) Farine (22° c), Œufs (10° c) = TOTAL 52 à 58 ° c Pour corser la pâte, hydrater à 50, 55 % seulement au début du pétrissage.		
Utilisations : Grosses brioches, navettes, mousseline, pains aux raisins		

Corrigé

Sujet interacadémique	Examens : CAP/BEP	Session 2000	Corrigé
Spécialité : BEP Alimentation option Pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur CAP Pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur		Epreuve : EPI. Technologie professionnelle EPI Technologie professionnelle	
Temps alloué : 1 h 00	Coefficients : CAP / 1	BEP / 2	Document : 2 / 6

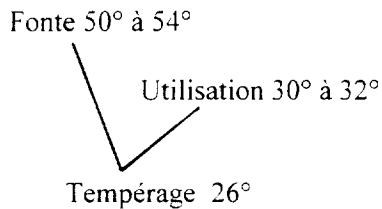
3,5 pts 2.2 Dans le tableau ci-dessous, complétez d'une croix les éléments des recettes.

Eléments	Glace aux oeufs	Crème glacée (Aux arômes naturels)	Sorbet aux fruits	Appareil à bombe
Lait	X	X		
Œufs	X			X
Sucre semoule	X	X	X	X
Sucre inverti		X	X	
Purée de fruits			X	
Glucose				
Crème fraîche		X		
Stabilisateur		X	X	

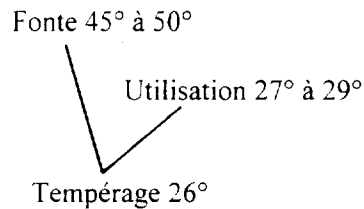
1 pt 2.3 Vous oubliez de mettre du sel dans les croissants, citez au moins 2 inconvénients.

- **Manque de saveur**
- **Accélère la fermentation**

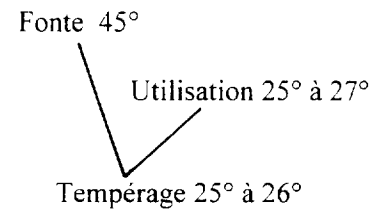
4,5 pts 2.4 Complétez le schéma ci-dessous, relatif aux couvertures de chocolat.



COUVERTURE NOIRE
OU FONDANTE



COUVERTURE LACTÉE



COUVERTURE BLANCHE
OU COULEUR

CORRIGE

Sujet interacadémique	Examens : CAP/BEP	Session 2000	Corrigé
Spécialité : BEP Alimentation option Pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur CAP Pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur		Epreuve : EP1. Technologie professionnelle EP1. Technologie professionnelle	
Temps alloué : 1 h 00	Coefficients : CAP / 1	BEP / 2	Document : 3 / 6

3,5 pts 3.1 A quels termes correspondent les définitions suivantes ?

1. Donner une forme à une pâte ou à un appareil à l'aide d'une poche ou d'un pochoir

dresser

2. Pâte de base, constituée par un mélange de farine ,sel et eau que l'on utilisera lors de la confection du feuilletage ou des croissants

détrempe

3. Elasticité, résistance d'une pâte après son pétrissage (due au gluten)

corps

4. Faire fermenter une pâte levée ,dès la fin du pétrissage, durant un temps plus ou moins long.

pointage

5. Même sens que fariner ,mais en parsemant une très fine pellicule de farine.

fleurer

6. Amener une couverture au point en travaillant environ les deux tiers de la masse. sur un marbre ou sur une table froide pour la refroidir.

tabler

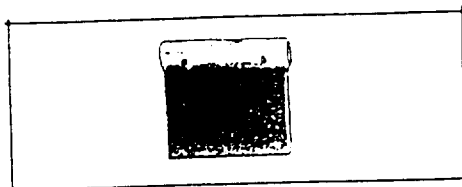
7. Enlever à l'aide d'un couteau zesteur la peau colorée des agrumes (citrons et oranges).

zester

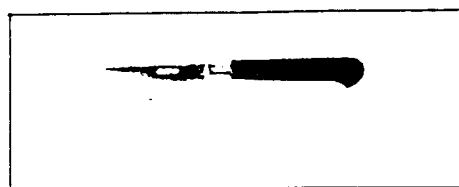
ORANGE

Sujet interacadémique	Examens : CAP/BEP	Session 2000	Corrigé
Spécialité : BEP Alimentation option Pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur CAP Pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur		Epreuve : EP1. Technologie professionnelle EP1. Technologie professionnelle	
Temps alloué : 1 h 00	Coefficients : CAP / 1	BEP / 2	Document : 4 / 6

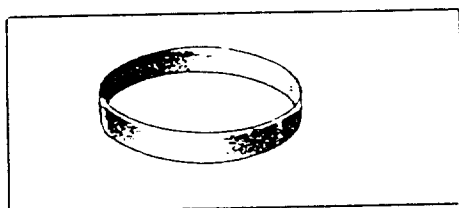
3,5 pts 3.2 Donnez le nom de chacun de ces petits matériels professionnels.



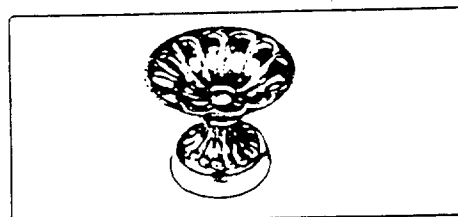
COUPE PATE



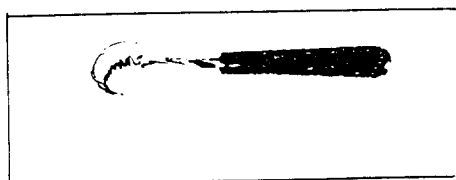
COUPEAU D'OFFICE



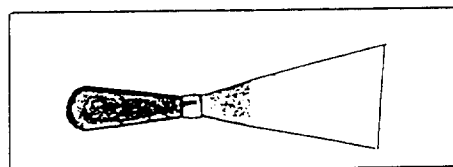
CERCLE A TARTES
OU A QUICHES



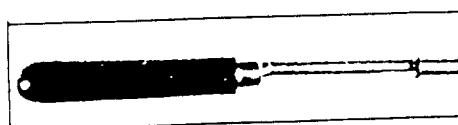
COUPE POUR
PIECE MONTEE



COUPEAU COQUILLEUR
A BEURRE



COUPEAU PALETTE
TRIANGLE



COUPEAU VIDE-POMME

1 pt 3.3 Comment s'appelle le thermomètre couramment utilisé en France ?

- Le thermomètre à degré celcius

CORRIGÉ

Sujet interacadémique	Examens : CAP/BEP	Session 2000	Corrigé
Spécialité : BEP Alimentation option Pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur		Epreuve : EP1. Technologie professionnelle	
CAP Pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur		EP1 Technologie professionnelle	
Temps alloué : 1 h 00	Coefficients : CAP / 1	BEP / 2	Document : 5 / 6

1 pt 3.4 Qui a inventé ce thermomètre ?

- **Anders celcius**

1 pt 3.5 Quel est le nom du thermomètre pour mesurer les hautes températures comme celles des fours à pâtisserie ?

- **le pyromètre**

Sujet interacadémique	Examens : CAP/BEP	Session 2000	Corrigé
Spécialité : BEP Alimentation option Pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur		Epreuve : EP1. Technologie professionnelle	
CAP Pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur		EP1 Technologie professionnelle	
Temps alloué : 1 h 00	Coefficients : CAP / 1	BEP / 2	Document : 6 / 6