

TECHNOLOGIE

QUESTION N°1 (3 points)

Les œufs et ovoproduits

Expliquer les propriétés des différents composants de l'œuf dans une recette de biscuit ordinaire.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

QUESTION N°2 (5 points)

Le saccharose

Compléter le tableau suivant :

- En donnant la température de cuisson correspondant aux états de cuisson.
- En citant l'état de cuisson correspondant à la température de cuisson

ETAT DE CUISSON DU SUCRE	TEMPERATURE DE CUISSON DU SUCRE
Petit perlé ou lissé	° C
Perlé ou filet	° C
.....	115 ° C
Boulé	° C
.....	120 ° C
Petit cassé	° C
.....	145 ° C
Caramel clair	° C
Caramel	° C
Caramel foncé	° C

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II		MC	SESSION 2002	
MENTION COMPLEMENTAIRE Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie				
Technologie				
<i>S U J E T</i>		Durée : 1 H	Coef. : 2	Page : 1/2

QUESTION N°3 (3 points)

Les produits secondaires

Citer quatre stabilisateurs autorisés en glacerie ; expliquer leur rôle

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

QUESTION N°4 (3 points)

Les intérieurs

Citer les composants de base d'un pâte d'amande cuite confiseur ; expliquer sa fabrication.

.....
.....
.....
.....
.....

QUESTION N°5 (3 points)

La confiserie

Expliquer la fabrication d'une pâte de fruit à la fraise.

.....
.....
.....
.....
.....

QUESTION N°6 (3 points)

La chocolaterie

Citer les étapes nécessaires pour obtenir un moulage lisse et brillant.

.....
.....
.....
.....
.....