

**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

<b>GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II</b>		<b>MC</b>	<b>SESSION 2002</b>	
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.

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