

TECHNOLOGIE

1 – LES PRODUITS

(3 POINTS)

Citer deux fruits frais, deux fruits secs et donner pour chacun d'entre eux une utilisation en pâtisserie ou en glacerie ou en chocolaterie.

- ex : *Pommes*

Utilisation : ex : *Compotes*

- ex : *Bananes*

Utilisation : ex : *Tartes*

-ex : *Noisettes*

Utilisation : ex : *Utilisation décor*

-ex : *Amande*

Utilisation : ex : *Pâte d'amande*

2 – LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (3 points)

Placer les additifs listés ci-dessus en face de la définition correspondante
Acidifiants, épaississants et gélifiants, stabilisateurs, colorants, émulsifiants, anti-oxygène

- *Les colorants*

- Ils donnent de la couleur aux fabrications.

- *Les anti-oxygènes*

- Ils évitent l'influence de l'oxygène de l'air sur les fabrications.

- *Les acidifiants*

- Ils servent au graissage des sucres cuits et à rehausser l'arôme des bonbons aux fruits.

- *Les épaississants et gélifiants*

- Ils sont utilisés pour tenir les mousses et les bavaroises, stabilisés les glaces ou dans les pâtes de fruits.

- *Les stabilisateurs*

- Ils sont utilisés pour diminuer ou retarder la cristallisation hydrique et diminuer le point de fusion des glaces.

- *Les émulsifiants*

- Ils facilitent et rendent stables des mélanges de produits qui ne peuvent se mélanger naturellement.

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II			SESSION 2002	
BEP ALIMENTATION	CAP PATISSIER			
EP4 – Technologie professionnelle				
CORRIGE		Durée : 1 H	Coef. : 2	Page : 1/4

3) LE SUCRE (SACCHAROSE) (2 points)

Citer les deux plantes saccharifères et donner deux pays d'origine ou de culture pour chaque plante.

PLANTES SACCHARIFERES	PAYS D'ORIGINE OU DE CULTURE
- <i>Les canne à sucre</i>	- <i>Cuba, Porto Rico, les Antilles, l'Amérique du Sud et Centrale, les îles Hawaï, l'Australie, l'Indonésie</i>
- <i>La betterave sucrière</i>	- <i>Allemagne, France, Russie, Japon, Chine, U.S.A, etc ...</i>

4) METHODES DE CONSERVATION (2 points)

Citer deux techniques de conservation naturelle et deux autres techniques de conservation.

CONSERVATIONS NATURELLES	AUTRES TECHNIQUES DE CONSERVATIONS
- <i>Sel, sucre, alcool, matière grasse, vinaigre</i>	- <i>Réfrigération, congélation, surgélation, dessiccation, lyophilisation, appertisation, pasteurisation, sous vide.</i>

5) LES PATES (4 points)

Citer les composants de base des pâtes suivantes :

PATES FEUILLETEE	PATE A CHOUX	GENOISE NATURE	PATE A BRIOCHE
- <i>Farine</i> - <i>Sel</i> - <i>Eau</i> - <i>Beurre ou matière grasse</i>	- <i>Eau ou lait</i> - <i>Beurre ou matière grasse</i> - <i>Sel</i> - <i>Sucre (facultatif)</i> - <i>Farine</i> - <i>Œufs</i>	- <i>Œufs</i> - <i>Sucre</i> - <i>Farine</i> - <i>Poudre à biscuit (facultatif)</i> - <i>Beurre</i>	- <i>Farine</i> - <i>Sel</i> - <i>Levure</i> - <i>Œufs</i> - <i>Beurre ou matière grasse</i>

6) LES CREMES

(3 points)

1) Citer les composants de base d'une crème anglaise

- *Lait*
- *Sucre*
- *Jaunes d'œufs*
- *Arôme*

2) Expliquer la fabrication de la crème anglaise

- *Faire bouillir le lait*
- *Blanchir les jaunes avec le sucre*
- *Verser ¼ du lait chaud dans le mélange jaunes sucre*
- *Reverser le tout dans la casserole*
- *Cuire la crème à la nappe (85°C)*
- *Après la cuisson chinoiser cette crème dans un bassin propre*
- *Faire refroidir rapidement*

3) Citer quatre utilisations de la crème anglaise

- *Sauce d'accompagnement*
- *Crème au beurre*
- *Glace aux œufs*
- *Bavaroise*

7) LE TRAVAIL DU CHOCOLAT

(2 points)

Citer deux méthodes de mises au point du chocolat, expliquer les brièvement

- 1) **Le tablage** : *Verser les 2/3 ou les ¾ de la couverture sur le tour et travailler la masse pour la refroidir, la reverser dans la tempéreuse afin de la porter à la bonne température*
- 2) **Ajout de couverture en palet** : *Incorporer 1/3 de palet ou de couverture hachée dans les 2/3 de couverture fondue.*
- 3) **Refroidissement lent** : *On place le récipient de couverture fondue dans un endroit frais du laboratoire en remuant le plus souvent dedans.*

BEP Alimentation CAP Pâtissier	CORRIGE	
Technologie Professionnelle		Page 3/4

8) LES GLACES ET PREPARATIONS GLACEES**(2 points)**

Citer les composants de base des glaces et préparations glacées suivantes :

LA GLACE AUX ŒUFS VANILLE	LA CREME GLACEE AU CAFE	LE PARFAIT GLACE VANILLE	LE SOUFFLE GLACE A LA LIQUEUR
<ul style="list-style-type: none">- Lait- Sucre- Jaunes d'œufs- Vanille <p><u>Facultatifs :</u> Stabilisateur Beurre Poudre de lait Sucre inverti ou glucose</p>	<ul style="list-style-type: none">- Lait- Crème- Sucre- Café soluble <p><u>Facultatifs :</u> Stabilisateur Beurre Poudre de lait Sucre inverti ou glucose</p>	<ul style="list-style-type: none">- Jaune d'œufs- Sucre- Eau- Crème fraîche- Vanille	<ul style="list-style-type: none">- Jaune d'œufs- Sirop de sucre- Blancs d'œufs- Sucre cuit- Crème fraîche- Liqueur