

TECHNOLOGIE

1 – LES PRODUITS

(2 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.

- Utilisation :
- Utilisation :
- Utilisation :
- Utilisation :

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

- - Ils donnent de la couleur aux fabrications.
- - Ils évitent l'influence de l'oxygène de l'air sur les fabrications.
- - Ils servent au graissage des sucres cuits et à rehausser l'arôme des bonbons aux fruits.
- - Ils sont utilisés pour tenir les mousses et les bavaroises, stabilisés les glaces ou dans les pâtes de fruits.
- - Ils sont utilisés pour diminuer ou retarder la cristallisation hydrique et diminuer le point de fusion des glaces.
- - Ils facilitent et rendent stables des mélanges de produits qui ne peuvent se mélanger naturellement.

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II			SESSION 2002	
BEP ALIMENTATION	CAP PATISSIER			
EP1 – Technologie professionnelle				
<i>S U J E T</i>		Durée : 1 H	Coef. : 2	Page : 1/3

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
-	-
-	-
-	-
-	-

4) METHODES DE CONSERVATION (2 points)

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

CONSERVATIONS NATURELLES	AUTRES TECHNIQUES DE CONSERVATIONS
-	-
-	-

5) LES PATES (4 points)

Citer les composants de base des pâtes suivantes :

PATE FEUILLETEE	PATE A CHOUX	GENOISE NATURE	PATE A BRIOCHE

6) LES CREMES

(3 points)

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

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

2) Expliquer la fabrication de la crème anglaise

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

3) Citer quatre utilisations de la crème anglaise

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

7) LE TRAVAIL DU CHOCOLAT

(2 points)

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

- 1)
- 2)

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