

## 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 : <i>Pommes</i>   | Utilisation : ex : <i>Compotes</i>          |
| - ex : <i>Bananes</i>  | Utilisation : ex : <i>Tartes</i>            |
| -ex : <i>Noisettes</i> | Utilisation : ex : <i>Utilisation décor</i> |
| -ex : <i>Amande</i>    | Utilisation : ex : <i>Pâte d'amande</i>     |

### 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*

- |  |  |
|--|--|
| - <i>Les colorants</i>                   | - Ils donnent de la couleur aux fabrications.  |
| - <i>Les anti-oxygènes</i>               | - Ils évitent l'influence de l'oxygène de l'air sur les fabrications.  |
| - <i>Les acidifiants</i>                 | - Ils servent au graissage des sucres cuits et à rehausser l'arôme des bonbons aux fruits.                           |
| - <i>Les épaississants et gélifiants</i> | - Ils sont utilisés pour tenir les mousses et les bavaoises, stabilisés les glaces ou dans les pâtes de fruits.      |
| - <i>Les stabilisateurs</i>              | - Ils sont utilisés pour diminuer ou retarder la cristallisation hydrique et diminuer le point de fusion des glaces. |
| - <i>Les émulsifiants</i>                | - 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
- Les canne à sucre	- Cuba, Porto Rico, les Antilles, l'Amérique du Sud et Centrale, les îles Hawaiï, l'Australie, l'Indonésie
- La betterave sucrière	- Allemagne, France, Russie, Japon, Chine, U.S.A, etc ...

**4) METHODES DE CONSERVATION (2 points)**

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

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

**5) LES PATES (4 points)**

Citer les composants de base des pâtes suivantes :

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

**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 tempéruse 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 :

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