

QUESTION N°1 (3 points)

Enumérer les différentes techniques de conservation :

- Par le chaud (3 techniques)
 - Pasteurisation
 - Stérilisation
 - Appertisation
- Par le froid (3 techniques)
 - Réfrigération
 - Congélation
 - Lyophilisation

QUESTION N°2 (2 points)

Citer au moins 2 sortes de fève de cacao :

- Criollos
- Forasteros
- Trinitarios

QUESTION N°3 (3 points)

Citer trois agents épaississants ou gélifiants en donnant pour chacun d'eux leur utilisation.

EPAISSISSANT OU GELIFIANT	UTILISATION
Gomme adragante	Pastilles, etc.
Gomme arabique	Fours secs, etc.
Gélatine alimentaire	Pâtisserie, etc.

QUESTION N°4 (4 points)

Donner la progression technique d'une pâte de fruit à l'abricot.

(Compléter la fiche technique ci-dessous)

Composant	Techniques de fabrication
Pulpe	Nettoyer la bassine en cuivre avec le sel et le vinaigre
Sucre	Mettre la pulpe, faire chauffer (mélanger une partie du sucre avec la pectine)
Pectine	Ajouter le sucre et la pectine
Glucose	Ajouter le sucre et le glucose
Acide	Cuire au degré voulu, ajouter l'acide, cadre
	Couper la pâte de fruits après complet refroidissement
	Enrober au sucre, candir, tremper dans la couverture
<u>Matériel nécessaire</u> : bassine en cuivre (sel, vinaigre) cadre – thermomètre – réfractomètre	

QUESTION N°5 (2 points)

Citer 2 procédés de fabrication du praliné.

- 1- Mélanger sucre et eau – porter à 110°C – plonger les amandes, sabler et caraméliser.
- 2- Réaliser un caramel – plonger les amandes

QUESTION N°6 (3 points)

Préciser quels sont les principaux critères de qualité d'un bonbon au chocolat :

- Fin – brillant – croquant – « sans pied » (sans coulure) -régulier

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II		<i>SESSION 2003</i>
Mention Complémentaire Pâtisserie Glacerie Chocolaterie Confiserie		
<i>Technologie</i>		
CORRIGE		<i>Page 1/2</i>

QUESTION N°7 (2 points)

Chablonner : préciser quelle la signification de ce terme professionnel :

- Etaler une fine couche de couverture sur une plusieurs faces, afin de faciliter le trempage de l'enrobage.

QUESTION N°8 (2 points)

L'appareil à bombe

- Les méthodes de fabrication possible

C'est un pochage à partir de jaunes d'œufs et sirop ou jaunes d'œufs et cuisson de sucre ou façon crème anglaise (pasteurisation 85°C).

- Les utilisations

Les parfaits glacés, les soufflés glacés, les bombes glacées, mousses glacées aux arômes naturels.