

Corrigé n°1

1) Différencier le sucre inverti et le sirop de glucose dans leurs utilisations en Chocolaterie, Glacerie, Confiserie, et quelle en est la raison principale ?

Sucre inverti : Obtenu par hydrolyse du saccharose ; pâte onctueuse blanchâtre ; pouvoir sucrant est de 120 à 125% par rapport au saccharose. Utilisations : Crème au beurre ; ganache ; glace...

Sirop de glucose : Obtenu par hydrolyse acide de l'amidon de maïs ; sirop visqueux transparent ; pouvoir sucrant est relatif au DE (équivalent dextrose), plus l'hydrolyse est avancée, plus grande est la saveur sucrée. EX : glucose à 60 DE : 50%. Utilisations : Sucre cuit ; fondant ; confiture...

RAISON : Les 2 matières édulcorantes proposées ont la même fonction (apportent onctuosité, moelleux, diminue la recristallisation des sucres, retarde la dessiccation des produits...) cependant le sucre inverti (trimoline) contrairement au sirop de glucose est utilisé dans des produits contenant moins de sucre car son pouvoir sucrant est élevé, cela permet d'équilibrer le goût sucré dans les produits finis.

2) A quoi faut-il veiller pour obtenir un résultat parfait du chocolat ? (brillant, cassant...)

Pour obtenir un résultat parfait, il faut veiller à respecter les températures suivantes :

- La courbe de température : 45°C ; puis 26/27°C ; et 31/32°C.
- La température du laboratoire : 18/20°C.
- La température des intérieurs à tremper : 18/20°C.
- La température des moules : 18/20°C.
- La température de la couverture : ne pas dépasser un écart de 2°C.
- Le refroidissement : température idéale est de 10°C.
- Le stockage : les bonbons de chocolat doivent être stockés dans un endroit sec, aéré, à une température de 13/15°C.

Groupement inter académique II		Coefficient : 4	SESSION 2002/2003
Alimentation : C.A.P. Chocolatier Confiseur			
Durée : 30 minutes	<u>Epreuve</u> <u>orale</u>	TECHNOLOGIE	
CORRIGE N°1	Feuille : 1/2		

Corrigé n°1 (suite)

3) Donner le nom des différentes pâtes d'amande, avec leurs pourcentages en amande et en sucre.

APPELLATION	Pourcentage d'amandes	Pourcentage de sucre
Pâte d'amandes supérieure	66%	33%
Pâte d'amandes extra	50%	50%
Pâte d'amandes confiseur ou fondante	33%	66%
Pâte d'amandes commune ou d'office	25%	75%

3) Quels sont les soins corporels et matériels à respecter avant de commencer le travail ?

Se présenter avec sa tenue propre et complète (toque, tablier, pantalon, veste chaussure de sécurité)

Se laver les mains.

Désinfecter le matériel

Laver son poste de travail avec une lavette trempée dans l'eau de javel.

Groupement inter académique II		Coefficient : 4	SESSION 2002/2003
Alimentation : C.A.P. Chocolatier Confiseur			
Durée : 30 minutes	<u>Epreuve</u> <u>orale</u>	TECHNOLOGIE	
CORRIGE N°1	Feuille : 2/2		