

## Corrigé n°2

1) Citer le meilleur des laits apportant onctuosité, saveur, texture, goût dans les préparations de chocolaterie, glacerie, confiserie.

Pour quelle raison est-il le meilleur des laits ?

### Le lait cru ou le lait pasteurisé entier.

*Le lait cru n'a pas subi de traitement thermique, ainsi, ce type de lait garde toutes ses valeurs nutritives et énergétiques. (vitamines, ferments lactiques matières grasses, qui apportent aux préparations une bonne saveur, texture, onctuosité...*

*Le lait pasteurisé entier a subi un traitement thermique de faible température (85°C environ), ainsi, ce type de lait préserve également certaines substances nutritives et énergétiques. (vitamines, ferments lactiques)*

*Le lait pasteurisé entier contient 3,6% de matières grasses apportant ainsi l'onctuosité, saveur, texture...*

2) Quelle est le but de « graisser » un sucre cuit ?

*Le graissage d'un sucre a pour but d'éviter ou d'empêcher le sucre de « masser » ; et permet également de le travailler (sucre tiré, berlingots...)*

*on ajoute un anti-cristallisant :*

*Soit du glucose ; soit de la crème de tartre ; soit de l'acide tartrique.*

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
Corrigé N°2	Feuille : 1/2	

## Corrigé n°2 (suite)

3) Expliquer la différence entre un caramel mou et un caramel dur.

Caramel mou : consistance tendre ; composé de matières grasses (lait, crème beurre) ; cuisson : 116/125°C

Caramel dur : consistance ferme ; composé de matière grasse (lait principalement) ; cuisson : 130/140°C

4) Quelles sont les précautions à prendre avant de débrancher un appareil électrique ?

*Ne pas avoir les mains humides.*

*Etre sur un sol sec.*

*Ne pas tirer sur le fil électrique.*

*Ne pas être pied nu.*

Groupement inter académique II	Coefficient : 4	SESSION 2002/2003
Alimentation : C.A.P. Chocolatier Confiseur		
Durée : 30 minutes	<u>E</u> preuve <u>o</u> rale	TECHNOLOGIE
Corrigé N°2	Feuille : 2/2	