

## Corrigé n°3

1) Citer dans l'ordre, les étapes de la transformation des graines de cacao pour fabriquer la pâte de cacao.

Opérations effectuées dans les plantations :

- 1) Récolte
- 2) Ecabossage
- 3) Fermentation
- 4) Séchage
- 5) Stockage

Opérations effectuées dans l'usine :

- 6) Nettoyage, triage
- 7) Préséchage
- 8) Concassage
- 9) Torréfaction
- 10) Broyage

2) Expliquer 2 méthodes de fabrication d'un praliné amandes noisettes.

**Fabrication n°1 :**

*Cuire le sucre + l'eau au filet (110°C) dans un poêlon en cuivre.*

*Incorporer les fruits secs non grillés au sucre cuit.*

*Sabler en remuant à la spatule.*

*Caraméliser puis refroidir.*

*Broyer finement à l'aide du mixeur et du broyeur.*

**Fabrication n°2 :**

*Caraméliser le sucre à sec dans un poêlon en cuivre.*

*Ajouter les fruits secs grillés.*

*Refroidir puis broyer finement à l'aide du mixeur et du broyeur.*

**Fabrication n°3 (méthode rapide) : facultative**

*Torréfier les fruits secs dans un four à 180/200°C.*

*Laisser refroidir légèrement.*

*Ajouter le sucre glace.*

*Broyer jusqu'à l'obtention d'une pâte fine et onctueuse à l'aide du mixeur et du broyeur.*

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°3	Feuille : 1/2		

## Corrigé n°3 (suite)

3) Expliquer le principe de fabrication d'un bonbon candi.

*Porter le sucre et l'eau à ébullition.*

*Le sirop doit peser 1370 de densité ou 72% au réfractomètre.*

*Laisser refroidir le sirop dans un récipient bien fermé.*

*Disposer les produits à candir sur une grille à pied et déposer dans un candissoire.*

*Couler le sirop froid (à température ambiante) jusqu'à ce qu'il recouvre les produits à candir.*

*Laisser candir 20 à 24 h en ayant pris soin de recouvrir le sirop d'un papier film.*

*Retirer la grille, laisser égoutter les sujets.*

4) Dans quelles conditions et où doit-on stocker les confiseries de chocolat pour en assurer leur conservation ?

*Dans un local bien aéré, à l'abri de la lumière et de l'humidité, où la température ne dépasse pas 15°C à défaut de ne pas disposer d'une vitrine réfrigérée programmée à 15°C, et à l'humidité contrôlée.*

*Les locaux ne doivent pas servir pour prendre les repas, ni être utilisés comme garage ou vestiaire ; il est interdit d'y fumer (une signalisation apparente doit y être apposée)*

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°3	Feuille : 2/2		