

Corrigé n°4

1) Donner 4 qualités d'une poudre de cacao.

Teneur en M.G

Détermination du PH

Finesse des particules

Taux d'humidité (5 à 9%)

Etat micro biologique (bactéries, salmonelles...)

Goût, arôme et couleur.

2) Comment le beurre acquiert-il son arôme caractéristique ?

La maturation biologique (ferments lactiques) permet à la production de diacétyl naturel (enzymes) de se développer et de donner l'arôme caractéristique au beurre.

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°4	Feuille : 1/2	

Corrigé n°4 (suite)

3) Citer les composants de base d'une pâte de fruits, et expliquez sa fabrication.

Composants : *Purée de fruits ; sucre ; pectine ; sirop de glucose ; solution acide (acide citrique ou tartrique +eau)*

Fabrication :

Mélanger une partie du sucre avec la pectine.

Mélanger la purée de fruits choisi avec le mélange sucre/pectine.

Porter à ébullition et ajouter le glucose, puis le reste du poids de sucre en 2 ou 3 fois.

Cuire à 105/108°C selon la recette employée. (réfractomètre : 74% extrait sec)

Ajouter, hors du feu, la solution acide.

Couler aussitôt entre des règles ou dans des moules pulvérisés au beurre de cacao.

Démouler, détailler et passer dans le sucre cristal ou semoule.

4) Que doit-on faire dans le cas d'un court circuit sur un appareil électrique ?

S'assurer que le disjoncteur a bien fonctionné, appeler une personne compétente en cas de problèmes.

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°4	Feuille : 2/2	