

Corrigé n°5

1) 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.

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

Opérations effectuées dans les plantations :
l'usine :

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

Opérations effectuées dans

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

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°5	Feuille : 1/2		

Corrigé n°5 (suite)

3) Expliquer les différentes étapes de fabrication d'un intérieur liqueur avec croûte.

Cuire le sucre et l'eau à 119°C.

Laisser débuler le sucre.

Verser lentement le sucre débulé sur le mélange alcool à 45° et l'alcool à 90°.

Recouvrir d'un torchon pour éviter que l'alcool s'évapore.

Mélanger en transvasant d'un récipient à l'autre.

Couler à l'entonnoir préalablement chauffé.

Recouvrir d'une couche d'amidon tamisé (environ 7 à 8 fois)

Ne plus bouger les coffrets.

Laisser cristalliser environ 4 h.

Retourner les coffrets à l'aide d'une plaque.

Laisser cristalliser 12 h.

Retirer et brosser les intérieurs et enrober.

4) Quelles sont les différentes sources de contamination qui peuvent infecter un produit ?

Les mains

Les blessures

Les cheveux

Le nez, la gorge, la bouche.

Les vêtements (souillés)

Le matériels (souillés)

Les matières premières (attention à la date de péremption)

Les maladies contagieuses.

Groupement inter académique II	Coefficient : 4	SESSION 2002/2003
Alimentation : C.A.P. Chocolatier Confiseur		
Durée : 30 minutes	<u>Epreuve</u> orale	TECHNOLOGIE
Corrigé N°5	Feuille : 2/2	