

Corrigé n°6

1) Pourquoi le chocolat blanc n'a pas le droit à l'appellation « chocolat de couverture blanche » ?

Le chocolat blanc n'a pas le droit à cette appellation car il ne contient pas de pâte de cacao.

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

*Le graissage d'un sucre à 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°6	Feuille : 1/2	

Corrigé n°6 (suite)

3) Expliquez 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.*

4) Citez 3 règles d'hygiène concernant les mains et les cheveux.

Les mains :

*Il faut se laver les mains régulièrement.
Il faut se laver les mains avant et après chaque reprise du travail.
Il faut se laver les mains après chaque sortie des toilettes.
Il faut se laver les mains après avoir éternué dans celles-ci.
Il faut avoir les ongles courts et propres (verni à ongles interdit)*

Les cheveux :

*Il faut se laver les cheveux régulièrement.
Les avoir courts et propres.
Porter une toque blanche et propre qui enserre la totalité des cheveux.*

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°6	Feuille : 2/2	