

## Corrigé n°7

1) A quoi faut-il veiller pour obtenir un résultat parfait du chocolat ? (brillant, cassant...)

*Pour obtenir un résultat parfait, il faut veiller à respecter les températures suivantes :*

- a. La courbe de température : 45°C ; puis 26/27°C ; et 31/32°C.
- b. La température du laboratoire : 18/20°C.
- c. La température des intérieurs à tremper : 18/20°C.
- d. La température des moules : 18/20°C.
- e. La température de la couverture : ne pas dépasser un écart de 2°C.
- f. Le refroidissement : température idéale est de 10°C.
- g. Le stockage : les bonbons de chocolat doivent être stockés dans un endroit sec, aéré, à une température de 13/15°C.

2) Différencier le sucre inverti et le sirop de glucose dans leurs utilisations en Chocolaterie, Glacerie, Confiserie, et quelle en est la raison principale ?

**Sucre inverti :** *Obtenu par hydrolyse du saccharose ; pâte onctueuse blanchâtre ; pouvoir sucrant est de 120 à 125% par rapport au saccharose. Utilisations : Crème au beurre ; ganache ; glace...*

**Sirop de glucose :** *Obtenu par hydrolyse acide de l'amidon de maïs ; sirop visqueux transparent ; pouvoir sucrant est relatif au DE (équivalent dextrose), plus l'hydrolyse est avancée, plus grande est la saveur sucrée. EX : glucose à 60 DE : 50%. Utilisations : Sucre cuit ; fondant ; confiture...*

**RAISON :** *Les 2 matières édulcorantes proposées ont la même fonction (apportent onctuosité, moelleux, diminue la recristallisation des sucres, retarde la dessiccation des produits...) cependant le sucre inverti (trimoline) contrairement au sirop de glucose est utilisé dans des produits contenant moins de sucre car son pouvoir sucrant est élevé, cela permet d'équilibrer le goût sucré dans les produits finis.*

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°7	Feuille : 1/2		

## Corrigé n°7 (suite)

3) Expliquer le procédé de fabrication du nougat de Montélimar.

*Monter les blancs d'œufs avec une partie du sucre et la crème de tartre.*

*Cuire le miel à 130°C. Verser sur les blancs.*

*Cuire le sucre, l'eau et le glucose à 142°C et verser sur les blancs. (après le miel)*

*Dessécher au chalumeau environ 2 minutes.*

*Ajouter à la spatule les amandes et les pistaches (tièdes)*

*Couler entre des règles de 2 cm de hauteur.*

*Refroidir, détailler en rectangle de 2,5 cm environ de longueur.*

*Tremper partiellement dans la couverture noire.*

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, et à l'humidité contrôlée.*

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°7	Feuille : 2/2	