

Sujet n°2

**Vous disposez de 15 minutes pour la préparation du sujet.
Attention : ne pas écrire sur le sujet**

1) Citer le meilleur des laits apportant onctuosité, saveur, texture, goût dans les préparations de chocolaterie, glacerie, confiserie.

Pour quelle raison est-il le meilleur des laits ?

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

3) Expliquer la différence entre un caramel mou et un caramel dur.

4) Quelles sont les précautions à prendre avant de débrancher un appareil électrique ?

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	
SUJET N°2	Feuille : 1/1		