

## TECHNOLOGIE

**Question N°1**

**(3 points)**

L'œuf est un produit très utilisé en pâtisserie.  
Indiquer trois propriétés

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

**Question N°2**

**(3 points)**

Les margarines sont des émulsions composées de différents éléments.  
Compléter le tableau ci-dessous.

	<b>Composition</b>
<b>Phase grasse</b>	○ _____
<b>Phase aqueuse</b>	○ _____
<b>Autres constituants</b>	○ _____ ○ _____ ○ _____ ○ _____ ○ _____ ○ _____

<b>BEP Alimentation CAP Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur</b>	N° d'anonymat
<i>Technologie</i>	

<b>GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II</b>		<b>SESSION 2003</b>		N° d'anonymat
<b>BEP Alimentation CAP Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur</b>				
<i>Technologie</i>				
<b>SUJET 2</b>	Durée : 1 heure	Coef. : 2	Page : 1/4	
NOM : ..... Prénom : .....				

**Question N°3**

**(1, 5 points)**

Citer trois utilisations du cacao pure pâte.

- o \_\_\_\_\_
- o \_\_\_\_\_
- o \_\_\_\_\_

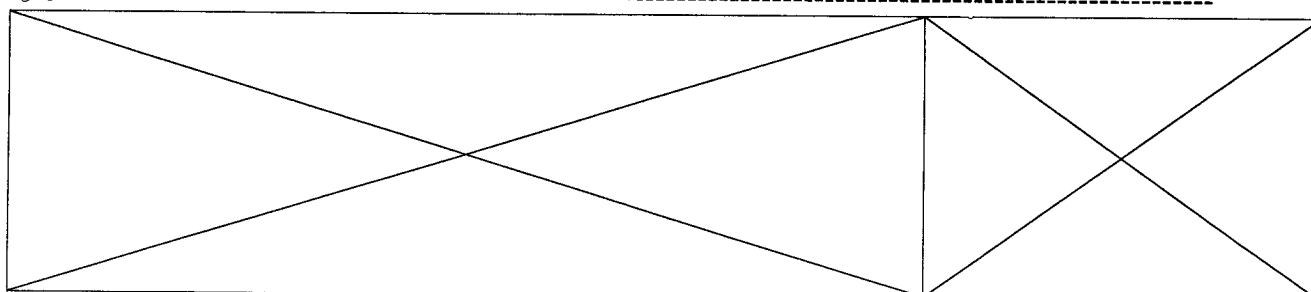
**Question N°4**

**(2 points)**

Définir « Une eau de vie de fruit » et « Une liqueur » et donner deux exemples

<b>Eau de vie de fruits</b>	<b>2 Exemples</b>
<b>Définitions :</b>   	o _____  o _____
<b>Liqueur</b>	<b>2 Exemples</b>
<b>Définitions :</b>   	o _____  o _____

<b>BEP Alimentation CAP Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur</b>	<b>SUJET</b>
<i>Technologie</i>	<i>Page 2/4</i>



**Question N°5**

**(4 points)**

Cocher les composants des différentes crèmes.

	lait	crème	beurre	Œufs	Jaune d'œufs	blancs d'œufs	sucres	farine	poudre à crème	gélatine
<b>Pâtissière</b>										
<b>Mousseline</b>										
<b>Crème Chantilly</b>										
<b>Diplomate</b>										
<b>Chiboust</b>										
<b>Crème fouettée</b>										
<b>Bavaroise</b>										
<b>Anglaise</b>										

**Question N°6**

**(4 points)**

Dans quelles circonstances une crème au beurre peut-elle commencer à se séparer (Trancher ou grainer) ?

Comment peut-on la rattraper ? (1 remède)

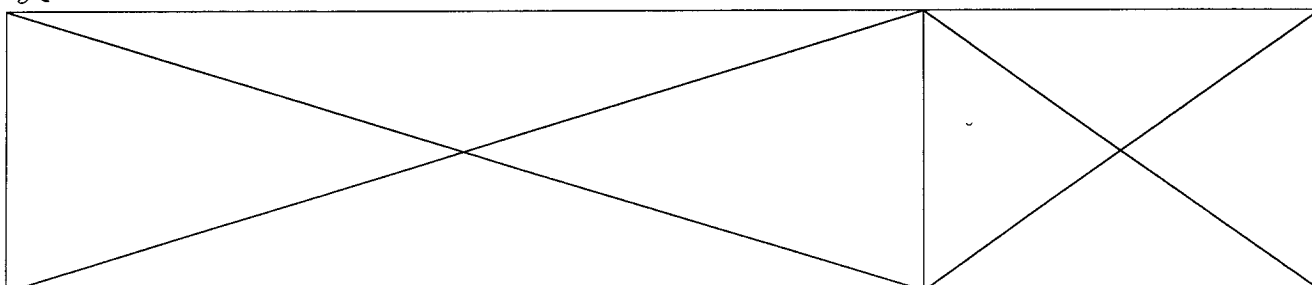
**Une crème au beurre peut grainer ou se séparer:**

- o \_\_\_\_\_
- o \_\_\_\_\_
- o \_\_\_\_\_

**Pour rattraper une crème grainée ou séparée:**

- o \_\_\_\_\_

<b>BEP Alimentation CAP Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur</b>	<b>SUJET</b>
<i>Technologie</i>	<i>Page 3/4</i>



**Question N°7**

**(2,5 points)**

Quels sont les impératifs à respecter pour la réussite d'un moulage en chocolat. (5 arguments)

- o \_\_\_\_\_
- o \_\_\_\_\_
- o \_\_\_\_\_
- o \_\_\_\_\_
- o \_\_\_\_\_

<b>BEP Alimentation CAP Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur</b>	<b>SUJET</b>
<i>Technologie</i>	<i>Page 4/4</i>

