

## TECHNOLOGIE

### QUESTION N°1 : LE VOCABULAIRE PROFESSIONNEL

(2 POINTS)

Définir les termes suivants :

**Abaisser :** *Etendre, aplatir une pâte au rouleau à l'épaisseur voulue.*

**Clarifier :** *Rendre limpide un sirop ou une gelée ou séparer les blancs des jaunes.*

**Emonder :** *Retirer la peau des amandes, des pêches ou des tomates après les avoir ébouillantées.*

**Pâton :** *Détrempe de feuilletage ou de croissants dans laquelle se trouve le beurre de tourage.*

### QUESTION N°2 : LES PRODUITS DE BASE

1) Citer au moins deux utilisations pour chaque farine

(2 points)

Catégorie de farine	Type	Utilisations
Farine faible	45/55	<i>Biscuiterie – Génoise – Cake – Madeleine</i>
Farine de force	45/55	<i>Feuilletage – Viennoiserie Brioche</i>

2) Dans quelle catégorie classe-t-on la farine de gruau

(1 point)

*C'est une farine de force.*

### QUESTION N°3

Donner la définition de la levure biologique. Préciser son rôle.

Définition :

(1, 5 points)

*Champignons microscopiques unicellulaires se reproduisant par bourgeonnement.*

Rôle :

(2 points)

*Transformer les sucres en alcool et en CO<sub>2</sub>.*

<b>GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II</b>				<b>SESSION 2003</b>
<b>BEP ALIMENTATION CAP PATISSIER</b>				
<i>EP2 – Technologie professionnelle</i>				
<b>CORRIGE</b>		Durée : 1 H	Coef. : 2	Page : 1/3

**QUESTION N°4 : LES CREMES****(2, 5 points)**

Compléter le tableau en indiquant les utilisations des crèmes :

*Mousseline – Crème au beurre café – Crème d'amande – Mousseline praliné - Chiboust*

APPELATION	CREME UTILISEE
PARIS – BREST	<i>Mousseline praliné</i>
FRAISIER	<i>Mousseline</i>
PITHIVIERS	<i>Crème d'amande</i>
MOKA	<i>Crème au beurre café</i>
SAINT – HONORE	<i>Chiboust</i>

**QUESTION N°5) : LES PRODUITS ELABORES OU SEMI-ELABORES****(4 points)**

Compléter le tableau :

DESIGNATION : PATE D'AMANDE CONFISEUR	
Denrées	Technique Progression
<i>Amandes émondées</i> <i>Sucre</i> <i>Glucose</i> <i>Vanille</i> } Facultatif	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Préparer les amandes</i></li> <li>- <i>Cuire le sucre 115°C à 117°C et le verser sur les amandes dans une bassine ou une cuve</i></li> <li>- <i>Mélanger pour obtenir une masse (pâte)</i></li> <li>- <i>Ajouter la vanille</i></li> <li>- <i>Verser la pâte sur un marbre pour refroidir</i></li> <li>- <i>Passer ou broyer – stocker en boîte hermétique</i></li> </ul>

**QUESTION N°6 : LE CHOCOLAT****(1, 5 points)**

Enumérer les composants des chocolats de couverture.

**Chocolat de couverture noire**

- *Pâte de Cacao*
- *Beurre de Cacao*
- *Sucre*

**Chocolat de couverture ivoire**

- *Beurre de Cacao*
- *Sucre*
- *Lait*

<b>BEP Alimentation CAP Pâtissier</b>	<b>CORRIGE</b>
<i>Technologie Professionnelle</i>	<i>Page 2/3</i>

**QUESTION N°7 : LES PREPARATIONS GLACEES**

Citer les catégories de glaces réglementées par la législation en vigueur (2 points)

- *Glace à la crème ou crème glacée*

- *Glace à ... ou glace au sirop*

- *Glace aux œufs*

- *Sorbet aux fruits, aux vins et alcool*

Citer les composants d'un vacherin et d'une omelette norvégienne (1, 5 points)

**Vacherin : Disque de meringue, glace au choix, chantilly.**

**Omelette norvégienne : Glace sur génoise imbibée et décorée avec un appareil meringué.**

<b>BEP Alimentation CAP Pâtissier</b>	<b>CORRIGE</b>
<i>Technologie Professionnelle</i>	<i>Page 3/3</i>