

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 – Gênoise – 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 CO₂.

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

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"> - <i>Préparer les amandes</i> - <i>Cuire le sucre 115°C à 117°C et le verser sur les amandes dans une bassine ou une cuve</i> - <i>Mélanger pour obtenir une masse (pâte)</i> - <i>Ajouter la vanille</i> - <i>Verser la pâte sur un marbre pour refroidir</i> - <i>Passer ou broyer – stocker en boîte hermétique</i>

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*

BEP Alimentation CAP Pâtissier	CORRIGE
<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.

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