

Question N°1

3 points

(1 point par bonne réponse)

- De liant dans les pâtes, les crèmes
- De colorant par les jaunes d'œuf
- De coagulation dès 70°C à la cuisson
- Pouvoir aromatique (flaveur particulière)
- Emulsifiant par le jaune, grâce à la lécithine qu'il contient
- Pouvoir moussant par le blanc, au cours du fouettage

Question N°2

3,5 points

	Composition
Phase grasse	- Matières végétales : fluides et graisse (1 pt)
Phase aqueuse	- Maximum d'eau ou de lait (1 pt)
Autres constituants	- <u>Lécithine</u> : L'émulsion - <u>Glucose</u> : coloration - <u>Diacéthyle</u> : arôme, parfum - <u>Amidon</u> : contrôle à l'eau iodée - <u>Sel</u> : relève le goût, conservateur - <u>Acide citrique, ascorbique</u> : conservateur

(1 pt)

Question N°3

1, 5 points

(0, 5 point par bonne réponse)

On utilise du cacao pure pâte :

- Fabriquer des couvertures
- Composition pulvérisation au pistolet
- Fabriquer certains intérieurs (ganaches, truffes)
- Aromatisation

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE		SESSION 2003
BEP / CAP Alimentation Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur		
<i>EP 2 – Technologie Professionnelle</i>		
CORRIGE du sujet 2	Durée : 1 H	Page : 1/3

Question N°4**2 points**

Eau de vie de fruits	2 Exemples
Définitions : <i>Les eaux de vie de fruits sont des liquides alcoolisés préparés à partir de fruits fermentés</i> (0, 5 point)	- Eau de vie de prune - Eau de vie de poire - Kirsh - Eau de vie framboise, etc.... (0, 25 point x 2 par bonne réponse)
Liqueur	2 Exemples
Définitions : <i>Les liqueurs sont des boissons élaborées à base d'alcool fin, de sirop de sucre et de substances aromatiques</i> (0, 5 point)	- Cointreau - Verveine du Velay - Marie Brisard - Marasquin, etc.... (0, 25 point x 2 par bonne réponse)

Question N°5**4 points****(0, 5 point par crème conforme)**

	lait	crème	beurre	Œufs	Jaune d'œufs	blancs d'œufs	sucre	farine	poudre à crème	gélatine
Pâtissière	X			x	x		x	x	x	
Mousseline	X		x	x	x		x		x	
Crème Chantilly		x					x			
Diplomate	X	x		x	x	x	x		x	(x)
Chiboust	X			x	x	x	x		x	x
Crème fouettée		x								
Bavaroise	X	x			x		x			x
Anglaise	X	(x)			x		x			

Question N°6**4 points**Une Crème au beurre peut grainer : (prendre toutes les réponses logiques)**(0, 5 point par bonne reponse)**

- Après avoir ajouté du beurre froid et ferme ou lorsqu'on a trop monté la crème.
- Après l'apport d'arômes alcoolisés en surabondance.
- Lorsqu'on verse le sucre un peu cuit, sans remuer, sur les jaunes ou les œufs entiers

Pour rattraper une crème grainer : Il faut rajouter du beurre pommade sans trop mélanger.
 Chauffer tempérer une crème trop froide.

Question N°7

2,5 points

(1 point par bonne réponse)

Les impératifs à respecter pour la réussite d'un moulage en chocolat sont :

- Une couverture de chocolat parfaitement mise au point.
- Des moules parfaitement propres, bien brillants et tempérés (température idéale : 22°C).
- Une température ambiante du local entre 19°C et 23°C.
- Des accessoires de moulage (louche, palette, pinceau) parfaitement secs et tempérés.
- Eviter les chocs thermiques.
- Epaisseur convenable.
- Eviter taux d'humidité trop élevé
- Farine, poussière etc.