

**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**

<b>Composition</b>	
<b>Phase grasse</b>	- Matières végétales : fluides et graisse (1 pt)
<b>Phase aqueuse</b>	- Maximum d'eau ou de lait (1 pt)
<b>Autres constituants</b>	- <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

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

**Question N°4****2 points**

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

**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
<b>Pâtissière</b>	X			x	x		x	x	x	
<b>Mousseline</b>	X		x	x	x		x		x	
<b>Crème Chantilly</b>		x					x			
<b>Diplomate</b>	X	x		x	x	x	x		x	(x)
<b>Chiboust</b>	X			x	x	x	x		x	x
<b>Crème fouettée</b>		x								
<b>Bavaroise</b>	X	x			x		x			x
<b>Anglaise</b>	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 réponse)**

- 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.