

TECHNOLOGIE

Question N°1 (3 points)

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

- o _____
- o _____
- o _____

Question N°2 (3 points)

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

	Composition
Phase grasse	o _____
Phase aqueuse	o _____
Autres constituants	o _____ o _____ o _____ o _____ o _____ o _____

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

✂-----

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

Question N°3

(1, 5 points)

Citer trois utilisations du cacao pure pâte.

- o _____
- o _____
- o _____

Question N°4

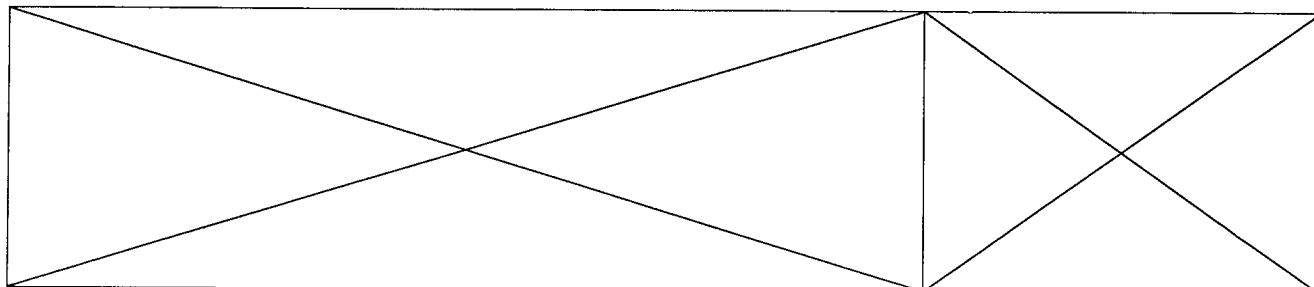
(2 points)

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

Eau de vie de fruits	2 Exemples
Définitions :	<ul style="list-style-type: none">o _____o _____
Liqueur	2 Exemples
Définitions :	<ul style="list-style-type: none">o _____o _____

BEP Alimentation CAP Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur	SUJET
<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
Pâtissière										
Mousseline										
Crème Chantilly										
Diplomate										
Chiboust										
Crème fouettée										
Bavaroise										
Anglaise										

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)

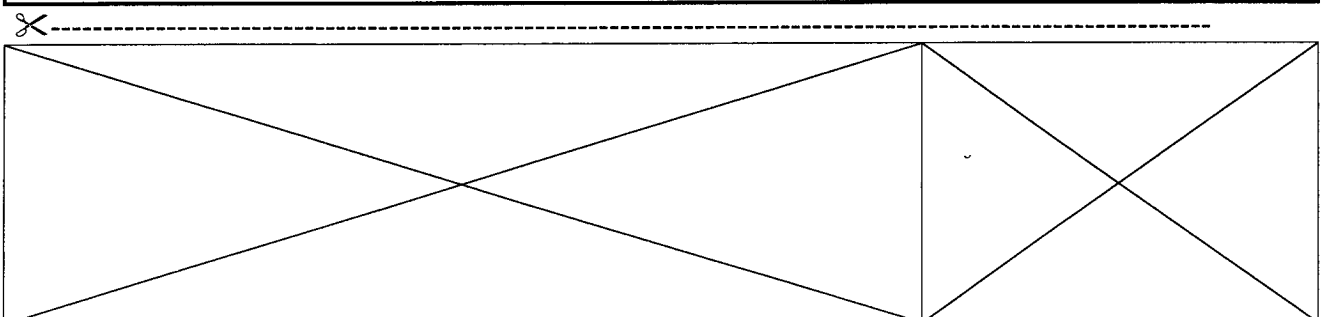
Une crème au beurre peut grainer ou se séparer:

- _____
- _____
- _____

Pour rattraper une crème grainée ou séparée:

- _____

BEP Alimentation CAP Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur	SUJET
<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 _____

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

