

CORRIGE

Question n°1

Compléter le tableau ci-dessous :

6 x 0,5 pt = 3 pts

APPELLATION	POURCENTAGE AMANDES	POURCENTAGE SUCRE	CONSERVATION
Pâte d'amandes supérieure	66 %	33 %	Très limitée
<i>Pâte d'amande tant pour tant ou extra</i>	50% soit 1 kg	50% soit 1 kg	Limitée
<i>Pâte d'amande confiseur ou fondante</i>	33% soit 1 kg	66% soit 2 kg	Bonne conservation
Pâte d'amandes commune ou d'office	25 %	75 %	Très bonne conservation

Question n°2

Compléter le texte ci-dessous :

5 x 0,5 pt = 2,5 pts

Le *cacaoyer* commun a pour nom latin *Theobroma cacao*, ce qui signifie « *nourriture des dieux* ». C'est un arbre vivace donnant plusieurs récoltes par an. Cultivé à l'origine en Amérique du Sud, il a été introduit en Afrique au XVIème siècle où il pousse essentiellement aujourd'hui.

Les fruits qu'il donne, appelés *cabosses*, sont d'une couleur *jaune à brun orangé* et mesurent presque 30 cm. Les graines, appelées couramment *fèves de cacao* sont mauves, ou blanc cassé, elles ressemblent à des amandes.

Groupement interacadémique II	Session 2004	Facultatif : code		
MC Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie spécialisées				
EP1 partie Technologie				
CORRIGÉ	Date	Durée : 1 heure	Coef. 2	1 / 3

Question n°3

Citer les 4 modes de conservation du lait, donner des exemples.

4 x 0,5 pt = 2 pts

MODES DE CONSERVATION	EXEMPLES
<i>Par le froid</i>	<i>Réfrigérateur, congélateur</i>
<i>Par la chaleur</i>	<i>Pasteurisation, stérilisation</i>
<i>Par concentration</i>	<i>Concentré sucré ou non sucré, condensé</i>
<i>Par dessiccation</i>	<i>Procédé Spray et Hatmaker</i>

Question n°4

- Donner la définition de « taux d'extraction » et de « taux de cendres ».

2 pts

Le taux d'extraction est la quantité de farine obtenue à partir d'un certain poids de blé, et le taux de cendres est le poids de matières obtenu après calcination de 100 g de farine à 900°C pendant 1 h 30.

- Expliquer le rapport entre ces deux taux.

1 pt

Donc plus on extraira de farine à partir d'un poids de blé, plus elle contiendra de matières minérales qui augmenteront le poids des cendres après calcination.

Résultat : la farine sera d'un type plus élevé.

Question n°5

- Indiquer combien doit titrer un sorbet avant d'être turbiné.

1 pt

Le sorbet doit contenir entre 31 et 33 % de matières sèches.

- Citer deux moyens de mesure :

2 x 0,5 pt = 1pt

La mesure s'effectue à l'aide soit :

- *d'un réfractomètre, qui doit indiquer alors 31 à 33° brix*
- *d'un densimètre, qui doit indiquer alors 1273 à 1296*

Question n°6

Citer 5 conséquences d'un oubli de sel dans une pâte levée.

5 x 0,5 pt = 2,5 pts

- *manque évident de goût ;*
- *la pâte aura tendance à « relâcher » et à être collante ;*
- *la fermentation sera irrégulière ;*
- *peu de coloration de la croûte à la cuisson ;*
- *les produits se dessècheront plus rapidement.*

MC Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie spécialisées	2004
EP1 partie Technologie	2 / 3

Question n°7

- Donner la définition du sucre inverti.

1 pt

C'est un sucre obtenu par hydrolyse acide ou enzymatique du saccharose. C'est un mélange équimoléculaire de glucose et de fructose, il est donc directement fermentexible

- Citer 4 avantages de l'utilisation du sucre inverti dans un produit.

4 x 0,5 pt = 2 pts

- il absorbe l'humidité et ne cristallise pas ;

- il rend les produits plus moelleux ;

- il permet :

- de réduire le temps de cuisson,

- d'éviter le dessèchement lors de la garde des produits au congélateur,

- de stabiliser les glaces,

- de réduire le temps de fermentation.

Question n°8

D'après la recette ci-dessous, indiquer la nature du produit fabriqué puis réaliser la fiche technique de fabrication.

Beurre	500 g
Sucre	500 g
Farine	600 g
Œufs	500 g
Levure chimique	25 g
Fruits confits	500 g
Rhum	60 g

- Nature du produit fabriqué

0,5 pt

un cake

- Indiquer le procédé de fabrication :

1,5 pt

- S'assurer que toutes les matières premières sont à la même température.

- Crémier le beurre et le sucre

- Incorporer progressivement les œufs 1 à 1

- Incorporer ensuite la farine en deux fois (les 2/3 + la levure chimique, puis l'autre 1/3 mélangé avec les fruits)

- Mouler dans un moule chemiser de papier

- Cuisson : enfourner à 200°, finir à 160-180°.