

Ce sujet est présenté sous la forme d'un cahier réponse. Il vous appartient de le compléter et de le rendre, sans le dégrafer, au surveillant de salle à la fin de l'épreuve.

TEXTE DU SUJET

Question n°1

Compléter le tableau ci-dessous :

APPELLATION	POURCENTAGE AMANDES	POURCENTAGE SUCRE	CONSERVATION
Pâte d'amandes supérieure	Très limitée
.....	50% soit 1 kg	50% soit 1 kg	Limitée
.....	33% soit 1 kg	66% soit 2 kg	Bonne conservation
Pâte d'amandes commune ou d'office	Très bonne conservation

Question n°2

Compléter le texte ci-dessous :

Le commun a pour nom latin *Theobroma cacao*, ce qui signifie « ». 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, sont d'une couleur et mesurent presque 30 cm. Les graines, appelées couramment sont mauves, ou blanc cassé, elles ressemblent à des amandes.

Groupement interacadémique II		Session 2004		Facultatif : code	
Ne rien inscrire dans cette case	MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPÉCIALISÉES				
	EPI partie Technologie				
Ne rien inscrire dans cette case	SUJET		Durée : 1 heure	Coefficient : 2	1 / 4
	NOM :		Prénoms :		N° d'inscription :
	MC PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPÉCIALISÉES			EPI partie Technologie	

Question n°3

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

MODES DE CONSERVATION	EXEMPLES
.....

Question n°4

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

- Taux d'extraction :

.....

- Taux de cendres :

.....

- Expliquer le rapport entre ces deux taux.

.....

.....

.....

.....

Question n°5

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

.....

- Citer deux moyens de mesure :

.....

.....

Question n°6

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

.....

.....

.....

.....

.....

Question n°7

- Donner la définition du sucre inverti.

.....

.....

.....

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

.....

.....

.....

.....

MC Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie spécialisées	2004
EP1 partie Technologie	3 / 4

