

Technologie

1°) Les produits de base : le sucre

A) Pour réussir la cuisson d'un sucre, vous devez prendre quelques précautions
Compléter le tableau ci-dessous en citant ces précautions.

	PRECAUTIONS A PRENDRE
Choix des produits
Matériel
Au moment de la cuisson

Groupement interacadémique II		Session 2004		Facultatif : code	
Ne rien inscrire dans cette case	BEP ALIMENTATION – Option PATISSIER				
	CAP PATISSIER – CHOCOLATIER - CONFISEUR				
	EP1 – Partie TECHNOLOGIE				
	SUJET		Durée : 1 heure	Coefficient : 2	1/4
Ne rien inscrire dans cette case	NOM :	Prénoms :		N° d'inscription :	
	BEP ALIMENTATION – Option PATISSIER		EP1 – Partie TECHNOLOGIE		
	CAP PATISSIER – CHOCOLATIER - CONFISEUR				

2°) Les produits de base : Les œufs

L'œuf possède un grand nombre de propriétés, compléter le tableau suivant.

PROPRIETES	ACTIONS	1 EXEMPLE
Liantes		
	Sous l'action mécanique d'un fouettage intense, qui consiste à incorporer de l'air, le blanc d'œuf a la propriété de monter en « mousse ».	
	Les œufs peuvent, sous l'action mécanique d'un fouettage, réaliser des émulsions (mélange d'une phase aqueuse et d'une phase grasse).	Mayonnaise
	Le jaune confère aux préparations (pâtisseries, sauces) une couleur jaune agréable.	

3°) Les préparations : La pâte feuilletée

Expliquer la technique de fabrication des 3 méthodes de préparation d'une pâte feuilletée.

METHODES	TECHNIQUES
NORMALE	
RAPIDE	
INVERSEE	

BEP ALIMENTATION – Option PATISSIER CAP PATISSIER – CHOCOLATIER - CONFISEUR	2004
EPI – Partie TECHNOLOGIE	2/4

4°) Les préparations : Le chocolat

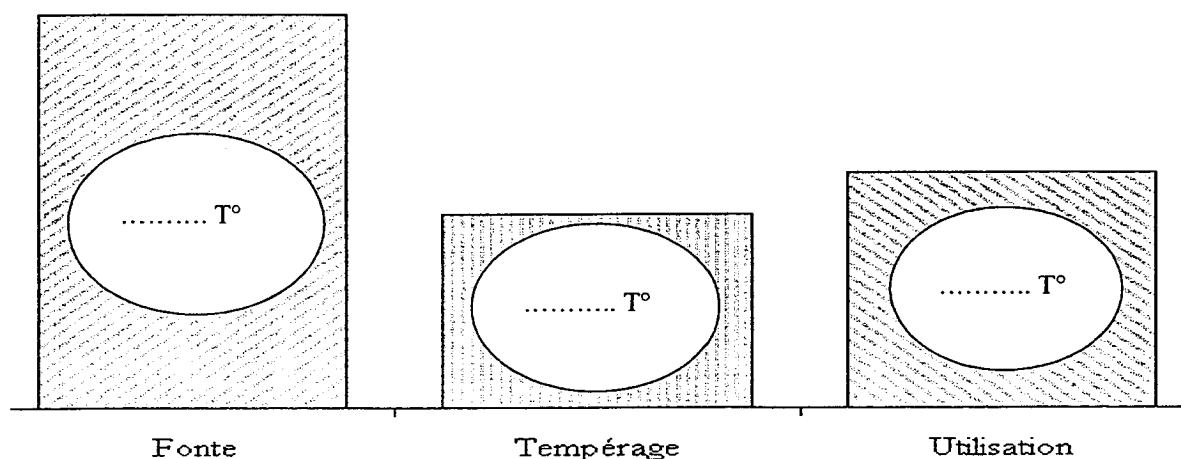
A) Le décret n° 2003-702 du 29 juillet 2003 (faisant suite à la nouvelle réglementation européenne), vient apporter une **modification substantielle dans la composition du chocolat**.

Citer la principale modification apportée par ce décret ?

.....

.....

B) Indiquer la température idéale des différentes phases de la mise au point d'une couverture de chocolat noir.



5°) Les préparations : La glace

Donner la définition des termes suivants :

Foisonnement	
Extrait Sec Total d'un sorbet	
E.S.D.L.	

BEP ALIMENTATION – Option PATISSIER CAP PATISSIER – CHOCOLATIER - CONFISEUR	2004
EPI – Partie TECHNOLOGIE	3/4

6°) Les matériels : L'induction

Donner 2 avantages et 2 inconvénients de la **plaque à induction**.

AVANTAGES	INCONVENIENTS

7°) Les techniques de conservation :

Citer 3 techniques de conservation utilisant les propriétés de la chaleur.

-
-
-