

Texte du sujet

Question N°1 :

Indiquer tous les éléments qui différencient le lait pasteurisé entier du lait stérilisé demi-écrémé.

-
-
-

Question N°2 :

Citer les 3 variétés de fèves de cacao utilisées pour la fabrication des divers chocolats de couverture :

-
-
-

Groupement interacadémique II	Session 2005	Facultatif : code		
Ne rien inscrire dans cette case	Mention complémentaire Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie spécialisées			
	EP1 Technologie			
	Sujet 1	Durée :	Coefficient :	1/4
Ne rien	1 heure		2	
Ne rien inscrire dans cette case	Nom :		Prénoms :	
	N° d'inscription :			
MC Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, confiserie spécialisées			EP1 Technologie	

Question N°3 :

Indiquer le rôle des principales étapes de fabrication du beurre pasteurisé :

Etapes	Rôles
Ecrémage
Pasteurisation
Maturation
Barattage
Lavage
Malaxage

MENTION COMPLEMENTAIRE Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées	Code
E.P.1 – Partie TECHNOLOGIE	2/4

Question N°4 :

Justifier les utilisations du glucose dans :

- Les sirops de sucre :

.....
.....
.....
.....

- Les préparations de pâtisserie :

.....
.....
.....
.....

Question N°5 :

Donner 3 rôles du jaune d'œuf dans une glace aux œufs.

-
-
-

Question N°6 :

Relier par des flèches les fruits et les régions où ils sont cultivés.

MIRABELLES
CASSIS
FIGUES
FRAISES

BOURGOGNE
LORRAINE
CENTRE ET MIDI DE LA FRANCE
BASSIN MEDITERANEEN

MENTION COMPLEMENTAIRE	Code
Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées	
E.P.1 – Partie TECHNOLOGIE	3/4

Question N°7 :

Citer les ingrédients et expliquer la fabrication d'une pâte de fruits à la framboise.

Ingrédients :

-
-
-
-
-
-

Fabrication :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

MENTION COMPLEMENTAIRE

Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées

E.P.1 – Partie TECHNOLOGIE

Code

4/4