

CORRIGÉ

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

**Proposition de sujet de
technologie professionnelle 2005**

CORRECTION

Matières premières

A) Complétez le tableau des différentes étapes de la fabrication du beurre.

3 points
(0,5 X 6)

ETAPES	BUT
L'écémage	Séparation de la crème du lait
La pasteurisation	Elimine la flore pathogène
La maturation	Développe l'arôme du beurre
Le barattage	Soude les matières grasses entre elles
Le lavage	Elimine l'acidité due à la maturation
Le barattage	Répartition de l'eau et homogénéisation de la masse
Conditionnement	Moulage, emballage

B) COMPOSITION DU LAIT.

Complétez le tableau à l'aide des éléments suivant :

2 points
(0,5X4)

Protéines ; eau ; glucides ; matières grasses

Eau	900 g
Matière grasses	40 g
Glucides	50 g
Protéines	35 g
Eléments minéraux	9 g
Vitamines	A, B1, B2, B6 ; C ; D ; E ; PP ; B12

SESSION 2005	BEP/CAP Pâtissier glacier chocolatier confiseur CAP Pâtissier glacier chocolatier confiseur	Code : 51 221 04	Durée : 1h00
CORRIGÉ	EP1 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE	Coeff:1	Page: 1/4

C) Que désigne t-on sous le nom de saccharose ?

1 points
(0,5X2)

Sucre extrait de la canne à sucre ou de la betterave sucrière

D) A partir de quels produits fabrique t-on le sirop de glucose ?

1 point

Les produits amylacés (amidon)

Fabrication

A) Citez les composants nécessaire à la réalisation d'une pâte brisée sucrée.

2 points
(0,5X4)

Farine	Sel
Matière grasse	œufs
sucre	Eau ou lait facultatif

B) La quelle de ces trois types de farines conviendra le mieux pour la confection de cette pâte.
Entourée celle choisie

1 point

Farine type 65

Farine de gruau

Farine type 55

C) Justifier votre choix.

1 point

L'utilisation d'une farine faible en gluten, évite de trop corser la pâte

Glacerie

A) Citez deux composants autorisés dans une glace à la fraise et qui sont interdits dans un sorbet à la fraise.

1 point
(0,5X2)

Lait
Crème
Lupin

B) Quelle est le taux **maximum** de foisonnement autorisé par la législation.

1 point

100 %

Pour Une Glace aux œufs

SESSION 2005	BEP/CAP Pâtissier glacier chocolatier confiseur CAP Pâtissier glacier chocolatier confiseur	Code : 51 221 04	Durée : 1h00
CORRIGÉ	EPI TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE	Coeff:1	Page : 2/4

Confiserie

B) Expliquez une méthode de fabrication du praliné.

1 points

1^{ère} méthode : cuisson du sucre au filet, sablage avec les fruits, caramélisation

2^{ème} méthode : caraméliser le sucre à sec, ajouter les fruits grillés

3^{ème} méthode : mettre ensemble le sucre, les fruits non grillés, caraméliser à feu doux

B) Donnez une utilisation pour chacune de ces pâte d'amandes

1,5 points
(0,5X3)

pâte d'amande crue	Fours amandes, macarons
pâte d'amande confiseur	Intérieurs bonbons, fruits candis
pâte d'amande décor	Masquage, sujets de décors

Conservation

B) Parmi les moyens de conservation suivant, choisissez ceux correspondant aux définitions

1,5points
(0,5X3)

Dessiccation, stérilisation, pasteurisation, réfrigération.

STERILISATION	Traitement thermique à haute température (115°C) et refroidissement
DESSICCATION	Evaporation de la quasi-totalité de l'eau
PASTEURISATION	Traitement thermique à température inférieure à 100°C et refroidissement rapide

B) Quel est le but de la surgélation ?

1 point

Cristallisation hydrique plus rapide ce qui forme de petits cristaux, préservant ainsi la texture du produit et une meilleure qualité à la décongélation.

SESSION 2005	BEP/CAP Pâtissier glacier chocolatier confiseur CAP Pâtissier glacier chocolatier confiseur	Code : 51 221 04	Durée : 1h00
CORRIGÉ	EPI TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE	Coeff:1	Page : 3/4

Culture technologique

A) Complétez la fiche technique de la pâte brisée à l'aide de termes choisis dans la liste proposée.

2 points
(0,5X4)

FONCER. SABLER. MONTER. CORSER.

TOURER. CREMER. FONTAINE. BEURRER. FRASER. DORER.

fiche technique d'une pâte brisée

- Tamiser la farine sur le marbre.
- Couper la matière grasse en petits dés.
- **Sabler** farine avec la matière grasse pour obtenir une texture rappelant celle du sable.
- Faire une **fontaine** avec ce mélange, verser le sel, éventuellement le sucre, les dissoudre avec les éléments liquides.
- Mélanger le tout sans trop travailler.
- ~~Sabler~~ avec la paume de la main pour obtenir une pâte lisse et homogène.
- Surtout ne pas trop travailler la pâte pour ne pas la corser et ainsi la rendre élastique.
- Bouler, filmer, mettre au frais.

*briser
ou
briser*

SESSION 2005	BEP/CAP Pâtissier glacier chocolatier confiseur CAP Pâtissier glacier chocolatier confiseur	Code : 51 221 04	Durée : 1h00
CORRIGÉ	EP1 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE	Coeff : 1	Page : 4/4