

1. VOCABULAIRE CULINAIRE (20 points)

Fleurer : jeter quelques pincées de farine sur un plan de travail ou dans un moule pour éviter que la pâte n'y adhère

Fraiser : pousser et écraser une pâte avec la paume de la main pour rendre le mélange homogène

Glacer : napper un dessert de fondant ou saupoudrer de sucre glace ou mettre un sirop pour faire caraméliser

Sabler : amener à l'état friable le mélange des ingrédients destinés à une pâte brisée ou sablée

Vanner : remuer une crème pendant qu'elle tiédit avec une spatule en bois ou un fouet pour empêcher la formation d'une peau à la surface

2. CONNAISSANCE DES PRODUITS (31 points)

cocher la réponse correspondant à la question posée (10pts)

	OUI	NON
La prune est une drupe	X	
La farine contient 25% de gluten		X
Il y a 30 œufs au litre		X
Le sucre cassonade est extrait de la canne à sucre	X	
Les œufs frais font partis de la famille des ovoproduits		X
Le sucre est extrait de la canne à sucre	X	
Le fruit du cacaoyer est la cabosse	X	
Le glucose est tiré de l'amidon de maïs	X	
Le sel régularise la fermentation	X	
Le beurre contient 82 % de matières grasses	X	

Cocher **une seule réponse** pour chaque question :

- Pour une pâte levée, utiliserez-vous de la farine : (2 points).

Type 45*

- Les œufs pour la fabrication des ovoproduits, sont-ils de la classe : (2 points).

C*

- Citer trois formes de commercialisation des ovoproduits (3 points).

- liquide : jaunes, blancs, entiers
- congelés
- en poudre

M.C.

Spécialité : **CUISINIER EN DESSERT DE RESTAURANT**

Code Spécialité :

Durée :
2 h

Session
2006

Épreuve : EP2 : Technologie professionnelle

CORRIGE
N° Sujet : 06-165

Coefficient:
6

Folio
1/6

- Quel est le poids du jaune d'œuf (2 points).
- 20g *
- Le sucre est extrait de deux plantes citer moi leurs noms (2 points).
- betterave sucrière
- canne à sucre
- Quel est le pourcentage maximum d'eau autorisé dans le beurre (2 points).
16 %*
- Combien de gramme de sel contient le beurre salé (2 points).
De 5 à 10 gr*
- Quel est la couleur de l'emballage du lait écrémé (2 points)
Vert *
- Comment obtient-on une eau-de-vie ? (2 points).
Par distillation*
- Avec quel type de crème réaliserez-vous la crème chantilly (2 points).
Crème légère 15 %
Crème UHT liquide 33 %

3. LES PREPARATIONS DE BASE (37 points)

Compléter le tableau suivant (30 points)

	PREPARATIONS CULINAIRES EN PATISSERIE	PATES UTILISEES						MODES DE CUISSON			
		FRIRE	EVEE	CHOU	EUILLETEE	RISEE	CREPES	OCHER	U FOUR	RIRE	AUTER
1	BABA								X		
2	BEIGNETS DE FRUITS	X	X							X	
3	CLAFOUTIS						X		X		
4	COULIBIAC		X						X		
5	DARTOIS				X				X		
6	FLAMICHE				X	X			X		
7	GLANDS			X					X		
8	GNOCCHIS PARISIENNES			X				X			
9	GOUGERE			X					X		
10	JALOUSIE				X				X		
11	PARIS-BREST			X					X		
12	PANNEQUETS						X				X
13	PETS DE NONE			X						X	
14	FLEURON				X				X		
15	PITHIVIERS				X				X		

Citer les 4 techniques de réalisation de la crème au beurre classique (4 points)

- Crème au sucre cuit
- Crème au beurre à la génoise
- Crème au beurre à la crème anglaise
- Crème au beurre à la meringue italienne

Reconnaître les recettes d'après les ingrédients de base (3 points)

Exemple	
blanc d'œuf sucre glace	glace royale
sucre glucose amandes	la nougatine
chocolat crème liquide beurre	la ganache
beurre sucre œufs poudre d'amande rhum vanille	la crème d'amande

4. LA CREME PATISSIERE ET SES DERIVEES (50 points)

Compléter le tableau suivant : (4 points)

CREME DIPLOMATE	CREME PATISSIERE	+	CREME FOUETTEE
CREME MOUSSELINE	CREME PATISSIERE	+	BEURRE
CREME CHIBOUST	CREME PATISSIERE	+	MERINGUE
CREME FRANGIPANNE	CREME PATISSIERE	+	CREME D'AMANDES

Citer 4 précautions que vous devrez prendre pour réaliser une meringue (8 points)

- **utiliser du matériel propre et bien dégraissé**
- **éliminer toutes traces de jaunes d'œufs dans les blancs**
- **commencer à battre les blancs lentement pour bien les « casser »**
- **accélérer les cadences de fouettage et soulever la masse pour incorporer de l'air**
- **serrer les blancs battus par un mouvement circulaire et ajouter un peu de sucre pour les empêcher de grainer**
- **coucher les meringues sur une plaque à pâtisserie très propre, beurrée et farinée**
- **cuire les meringues dans un four très doux, puis les sécher dans une étuve**
- **réserver les meringues à l'abri de l'humidité, dans une boîte hermétique**

Compléter le tableau suivant : les pâtes de base : (10 points)

Aumônière	<i>Ex : Pâte à crêpes</i>
Coulbiac	Pâte à brioche, pâte feuilletée
Vol au vent	Pâte feuilletée
Marignan	Pâte à savarin
Mousseline	Pâte à brioche
Chouquette	Pâte à chou

Compléter le tableau : (10 points)

Moka	Exemple : Crème au beurre
Saint honoré	Crème chiboust, crème chantilly
Pithiviers	Crème amandes, frangipane
Savarin	Crème chantilly
Paris Brest	Crème mousseline
Succés	Crème au beurre

Quel type de levure utiliserez-vous pour une pâte : (8 points)

Levée : A) levure biologique

Poussée : B) levure chimique

Décrire leur action ?

Levure biologique : A) se développe à l'humidité

Levure chimique : B) se développe lors de la cuisson

Quelle technique de conservation est utilisée pour les produits suivants ? (10 points)

Type de techniques utilisées	Produits
Stérilisation	Lait UHT
Réfrigération	Produit frais
Appertisation	Boîte de conserve
Dessiccation	lait en poudre
Surgélation Congélation	Produits congelés

5. LEGISLATION (12 points)

a) les glaces (8 points)

Indiquer les quatre préparations glacées régies par la législation

Les crèmes glacées ou ice cream

Les glaces aux œufs

Les sorbets

Les glaces au sirop

b) pour parfumer ma glace à la vanille puis je utiliser de la vanilline (4 points)

Oui ou Non expliquer pourquoi ?

- NON

- pour parfumer les glaces les arômes de synthèse sont interdits, il faut utiliser que des arômes naturels

6. LE MATERIEL (20 points)**(5 points)**

Matériel	Ils servent à (1/2pt)	Exemple d'utilisation (1/2pt)
Une tempéreuse	De maintenir un chocolat fondu	Moulage, trempage
Thermomètre	A mesurer la température	Chocolat, sucre cuit...
Laminoir	Etaler la pâte de façon régulière	Tourage abaisse de pâte
Un pochoir	Pour réaliser des décors	Plaquette anniversaire ect
Un densimètre	Pour contrôler la densité d'un sirop	Réalisation de sorbet

DécorDonner trois façons d'écrire au cornet **(3points)**

- **Appliquée**
- **Glissante**
- **Tombante**

Compléter le tableau par l'élément principal utilisé pour le décor **(12 points)**

NOM DU DESSERT	ELEMENT PRINCIPAL DU DECOR UTILISE
Exemple Eclairs café	Glaçage fondant au café
Croquembouche	Sucre cuit
Tarte aux pommes	Nappage blond
Profiteroles	Sauce chocolat
Paris Brest	Sucre glace et amandes éfilées
Opéra	Glaçage chocolat à base de pâte à glacer
Omelette Norvégienne	Meringue italienne
Moka	Crème au beurre
Miroir cassis	Nappage au cassis
Mille feuille	Marbrage au fondant ou sucre glace
Galette des rois	Rayage et sirop
Foret noire	Copeaux de chocolat
Crème renversée	Sucre cuit au caramel

7. GESTION APPLIQUEE : (20 points)

A l'aide de la fiche technique suivante et de la mercuriale
Calculer le coût matière pour 24 personnes

Effectuer les calculs demandés dans le tableau ci-dessous

Ingrédients	Unité	Quantité pour 8 Pers	Quantité pour 24 pers	Prix d'achat Hors taxe	Coût d'achat Hors taxe
Sucre semoule	Kg	0,275	0,825	0,96 €	0,79€
Farine T 55	Kg	0,125	0,375	0,14 €	0,05€
Œufs	Pièce	6	18	0,060 €	1,08€
Lait	Litre	0,200	0,600	0,51 €	0,31€
Poudre à crème	Kg	0,025	0,075	2,86€	0,21€
Beurre fin	Kg	0,125	0,375	4,78€	1,79€
Fraises	Kg	0,450	1,350	6,20€	8,37€
Nappage	Kg	0,150	0,450	1,40€	0,63€
Kirsch	Litre	0,020	0,060	12,79€	0,77€

(9 points)

(9 points)

Total coût matières	14,00€
----------------------------	---------------

(2 points)