

## QUESTIONS TECHNOLOGIE BEP et CAP

1 - Voici la composition d'un produit :

- matières grasses butyriques 82%
- matières sèches non grasses 2%
- eau 16 %

Donner le nom de ce produit : (1 point)

**Le beurre**

2 – Citer 3 rôles et actions du sel dans une pâte levée. (3 points)

**Donne du goût, favorise la coloration, régularise la fermentation, fixe l'humidité du produit, bonne conservation**

3 – Enumérer les différentes sortes de meringues et indiquer leur méthode de fabrication. (0,5 pt x 6 = 3 points)

MERINGUES	FABRICATION
Meringue française ou ordinaire	Monter les blancs assez fermes, serrer avec le sucre
Meringue suisse	Chauffer les blancs avec le sucre sur feu doux (55/66°C) puis fouetter hors du feu jusqu'à complet refroidissement
Meringue italienne	Verser le sucre cuit à 121°C (au boulet) sur les blancs montés ou non et battre jusqu'à complet refroidissement

4- La crème pâtissière :

4.1 Indiquer les matières premières nécessaires à la réalisation de cette crème. (1 point)

**Lait, œufs ou/et jaunes, sucre, poudre à crème ou autre liant (amidon, féculé), arôme, beurre (facultatif)**

4.2 Préciser le lieu de stockage de la crème pâtissière avant et après refroidissement ? (1 point)

**En cellule de refroidissement rapide après fabrication, en chambre réfrigérée (4°C/8 °C)**

4.3 Préciser la durée d'utilisation de cette crème selon le GBPH ? (1 point)

**24 heures maximum pour une utilisation à cru, 48 heures pour une utilisation cuite**

<b>Groupement interacadémique II</b>	<b>Session 2006</b>	Facultatif : code		
Ne rien inscrire dans cette case	<b>BEP ALIMENTATION Option PÂTISSERIE</b>			
	<b>CAP PÂTISSIER-CHOCOLATIER-CONFISEUR</b>			
<b>EP1 – Partie TECHNOLOGIE</b>				
<b>CORRIGÉ 1</b>		Durée : <b>1</b>	Coefficient : BEP 2 CAP 1	<b>1/2</b>
Ne rien inscrire dans cette case	NOM :	Prénoms :		N° d'inscription :
<b>BEP ALIMENTATION Option PÂTISSERIE</b>			<b>EP1 – Partie TECHNOLOGIE</b>	
<b>CAP PÂTISSIER-CHOCOLATIER-CONFISEUR</b>				

5.1 – Dans le tableau suivant, cocher les ingrédients qui entrent dans la composition d'une levure chimique ou d'une poudre à lever. (1 pt x 2 = 2 points) et moins 1 point pour une mauvaise réponse

X	Bicarbonate
	Saccharose
X	Crème de tartre
	Lécithine

5.2 - Préciser le mode d'action d'une levure chimique dans un appareil crémé. (Cake) (2 points)

**Elle a besoin de chaleur et d'humidité pour produire du dioxyde de carbone**

6- Citer trois formes de présentation commerciale des blancs d'œufs (0,5 pt x 3 = 1,5 point)  
Préciser le traitement de conservation correspondant (1 pt x 3 = 3 points)

Formes de commercialisation	Traitement de conservation
<b>Les blancs en poudre</b>	<b>par lyophilisation ou dessiccation</b>
<b>Les blancs congelés</b>	<b>par congélation à -40°C avant de les stocker à -20°C</b>
<b>Les blancs liquides pasteurisés</b>	<b>Pasteurisés sous vide et livrés dans un délai de 24 H. Durée de conservation : 21 jours maximum</b>

7- Indiquer trois actions de l'œuf dans une pâte : (0,5 pt x 3 = 1,5 point)

**Liante, colorante, émulsifiante, moussante, aérante, coagulante.....etc.**

<b>BEP ALIMENTATION Option PÂTISSERIE CAP PÂTISSIER-CHOCOLATIER-CONFISEUR</b>	<b>2006</b>
<b>EP1 – Partie TECHNOLOGIE</b>	<b>2/2</b>