

TECHNOLOGIE

1 - Voici la composition d'un produit :

- matière grasses butyriques 82%,
- matières sèches non grasses 2%,
- eau 16 %.

Donner le nom de ce produit : (1 point)

.....

.....

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

-
-
-

3 – Énumérer les différentes sortes de meringues et indiquer leur méthode de fabrication. (3 points)

Meringues	Fabrication
.....
.....
.....

Groupement interacadémique II		Session 2006		Facultatif : code	
Ne rien inscrire dans cette case	BEP ALIMENTATION Option PATISSERIE CAP PATISSIER-CHOCOLATIER-CONFISEUR				
	EP1 – Partie TECHNOLOGIE				
	SUJET		Durée : 1h	Coefficient : BEP 2 CAP 1	1/3
Ne rien inscrire dans cette case	NOM :		Prénoms :		N° d'inscription :
	BEP ALIMENTATION Option PATISSERIE CAP PATISSIER-CHOCOLATIER-CONFISEUR			EP1 – Partie TECHNOLOGIE	

4 - La crème pâtissière :

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

.....
.....

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

- Avant refroidissement :
- Après refroidissement :

4.3 Préciser la durée d'utilisation de cette crème selon le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène. (1 point)

.....
.....

5.1 Dans le tableau suivant, cocher les ingrédients qui entrent dans la composition d'une levure chimique ou d'une poudre à lever. (2 points)

	Bicarbonate
	Saccharose
	Crème de tartre
	Lécithine

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

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

6 - Citer trois formes de présentation commerciale des blancs d'œufs. (4,5 point)
Préciser le traitement de conservation correspondant.

Forme de commercialisation	Traitement de conservation
<ul style="list-style-type: none"> •
<ul style="list-style-type: none"> •
<ul style="list-style-type: none"> •

7 - Indiquer trois actions de l'œuf dans une pâte. (1,5 point)

-
-
-