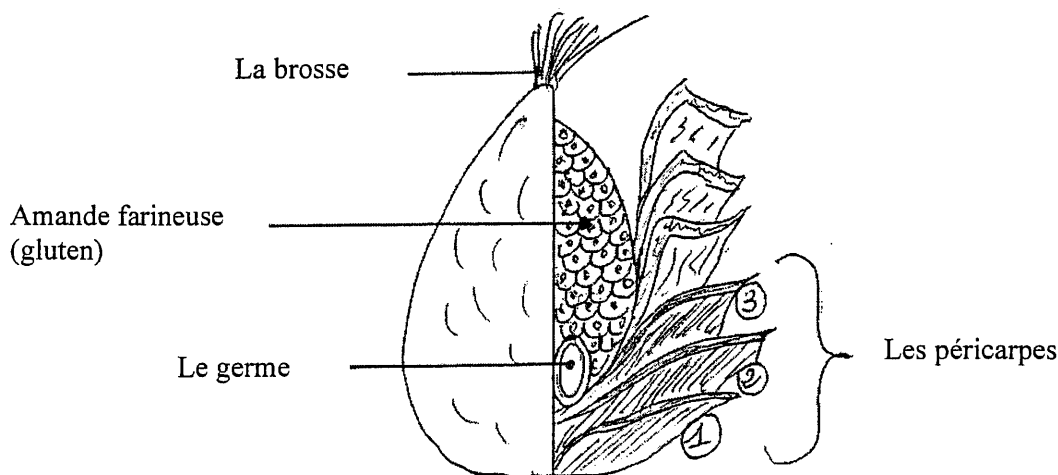


CORRIGÉ

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.

CORRIGÉ

1. a) Définir l'expression « graisser un sucre ».
C'est le fait d'incorporer du glucose ou un produit acide dans un sirop de sucre pour éviter la cristallisation (1,5 pt)
2. Différencier un beurre doux d'un beurre demi-sel et d'un beurre salé.
- Le beurre doux est pasteurisé et non salé
- Le beurre demi-sel comprend 5 % de sel
- Le beurre salé contient 10 % de sel (3 pts)
3. Annoter ce schéma du grain de blé.



(4 pts)

4. Différencier les modes d'obtention des alcools suivants :
- eau de vie Obtenue par distillation
 - liqueur Macération de fruits dans l'alcool blanc
- (2 pts)
5. Citer au moins 4 intérêts du sel en pâtisserie.
- colore
 - donne saveur et goût
 - régule de fermentation
 - conserve
- (4 pts)
6. a) Différencier une levure biologique d'une levure chimique.
- La levure biologique est utilisée pour les pâtes fermentées.
 - Les levures chimiques sont utilisées pour les pâtes lourdes non fermentées.
- (2 pts)
- b) Citer deux fabrications dans lesquelles on utilise ces levures.
- Levure biologique : croissants, brioches, etc
 - Levure chimique : Cake, sablé, quatre-quarts, etc
- (4 pts)
7. Citer 4 ingrédients que l'on trouve dans la glace et en aucun cas dans un sorbet.
Lait, crème, œufs, beurre (4 x 0,5 pt) (2 pts)

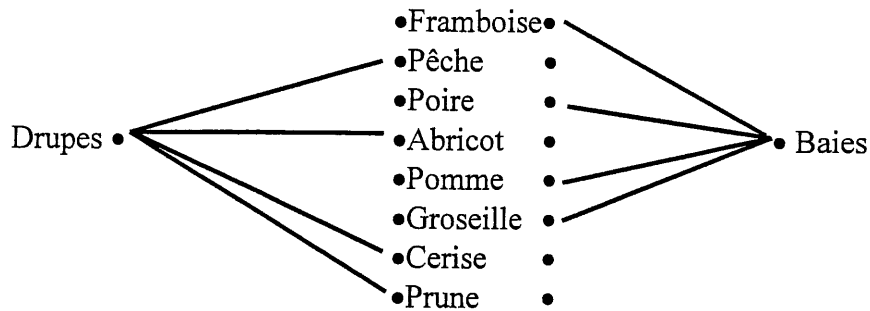
MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPECIALISÉES			Durée : 1 heure	SESSION 2007
CORRIGÉ	EPREUVE E1-2 : TECHNOLOGIE	Code : 52 221 04	Coef. : 2	Page 1/2

8. Citer les différentes étapes de la fabrication du beurre.

- | | |
|-------------------|--------------------|
| 1. Ecrémage | 5. Lavage |
| 2. Pasteurisation | 6. Malaxage |
| 3. Maturation | 7. Conditionnement |
| 4. Barattage | |

(5 pts)

9. Relier par une flèche les deux groupes de fruits mentionnés aux fruits correspondants.



(4 pts)

10. Indiquer l'élément qui est à l'origine de ces sucres.

1. Glucose : amidon ou fécule
2. Lactose : lait
3. Maltose : malt
4. Fructose : fruit

(4 pts)

11. 1,5 pt/couverture → 0,5 pt par TC

(4,5 pts)

MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPECIALISÉES			Durée : 1 heure	SESSION 2007
CORRIGÉ	EPREUVE E1-2 : TECHNOLOGIE	Code : 52 221 04	Coef. : 2	Page 2/2 -