

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.

Métropole – La Réunion		Session Juin 2007	Code examen	500-221 24
CORRIGÉ	Examen : CAP		Coefficient	1
	Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	1 h
	Epreuve : EP1 – Technologie professionnelle		Page	1/3

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

- Quel est le pourcentage minimum de matières grasses que peut contenir une crème ?
1 point
30 %
- Placer les réalisations suivantes dans le tableau en respectant le type de farine à utiliser :
croissants, génoise, pain au lait, pâte sablée
(4 X 0,25) = 1 point

Type de farine	Réalisations
Type 45	- <i>croissants</i> - <i>pains au lait</i>
Type 55	- <i>génoise</i> - <i>pâte sablée</i>

- Citer 2 types de feuilletage : *1 point*
Feuilletage traditionnel (normal), feuilletage inversé, feuilletage rapide.
- Quel est le rôle du glucose atomisé dans une glace ? Cocher la ou les bonnes réponses :
(3 X 0,50) = 1,5 point

	Permet le mélange des éléments gras avec les éléments liquides.
X	Apporte une saveur sucrée.
X	Evite la cristallisation.
	Evite rancissement.
X	Apporte de l'extrait sec.

CORRIGÉ

Métropole – La Réunion		Session Juin 2007	Code examen	500-221 24
CORRIGÉ	CAP Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur Epreuve : EP1 – Technologie professionnelle		Page	2/3

5.1 Que permet de définir le taux de cendre d'une farine ? **1 point**

Le type de farine.

5.2 Citer une action du gluten dans une pâte : **1 point**

Donne du corps, de l'élasticité, de la force, de la ténacité, souplesse.

6. Donner la recette et la technique de fabrication d'une pâte sucrée : **3 points**

Recette

Progression technique

Beurre : 120 g

- *Crémer le beurre et le sucre.*

Sucre glace : 125 g

- *Ajouter l'élément liquide (l'œuf) et émulsionner.*

Oeuf : 1 pièce

Farine : 250 g

- *Incorporer la farine sans trop pétrir.*

Amande poudre (facultatif)

- *Fraiser ou fraser.*

Vanille

(Toute recette cohérente acceptée)

- *Réserver au frais dans un film alimentaire.*

7.1 Comment s'incorpore la levure biologique dans une pâte ? **1 point**

Elle se dilue dans de l'eau ou un élément liquide de la recette.

7.2 Quelles précautions faut-il prendre lors de son incorporation ? **1 point**

Ne pas mettre en contact direct avec du sucre ou du sel.

8. Citer 2 appareils permettant de mesurer la densité d'un sirop de sucre : **1 point**

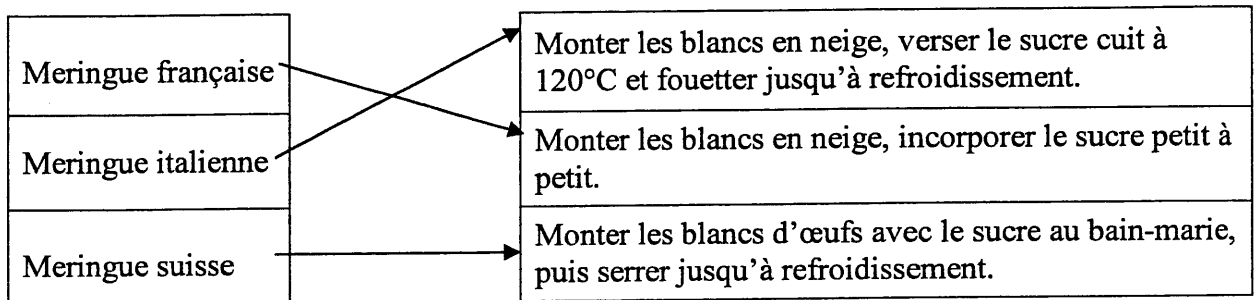
- *Le densimètre ou pèse-sirop*

- *Le réfractomètre (ou sorbetomètre)*

CORRIGÉ

Métropole – La Réunion		Session Juin 2007	Code examen	500-221 24
CORRIGÉ	CAP Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur Epreuve : EP1 – Technologie professionnelle		Page	3/3

9. Relier par une flèche le type de meringue correspondant à son procédé de fabrication : **1,5 point**



10. Quelle différence de composition y a-t-il entre un chocolat de couverture et une pâte à glacer ? **1 point**

La pâte à glacer ne contient pas de beurre de cacao mais des matières grasses animales ou végétales.

11. Donner une recette pour la réalisation de la nougatine : **2 points**

- Sucre semoule	1 kg	<i>Toutes les recettes cohérentes sont acceptées selon l'appréciation du jury</i>
- Eau	350 g	
- Glucose	300 g	
- Amandes hachées ou effilées	600 g	

12. Donner 4 précautions d'hygiène à prendre pour la réalisation de la crème pâtissière : **2 points**

- *Ne pas utiliser d'œufs fêlés, souillés ou cassés.*
- *Désinfecter le matériel.*
- *Cuire suffisamment longtemps après ébullition pour assurer la pasteurisation de la crème.*
- *Refroidir rapidement.*
- *Ne pas travailler près d'un endroit souillé ou à risque : fenêtre ouverte, poubelle, plonge, etc.*

13. Citer quatre conservateurs naturels utilisés pour les aliments : **1 point**

- *Sel, sucre, alcool, matière grasse, vinaigre.*

CORRIGÉ