

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

Ce sujet comporte 3 pages numérotées de 1/3 à 3/3.
Assurez-vous que cet exemplaire est complet.
S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.
Vous répondrez directement sur le sujet à rendre en fin d'épreuve.

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

- Quel est le pourcentage minimum de matières grasses que peut contenir une crème ?
-
- Placer les réalisations suivantes dans le tableau en respectant le type de farine à utiliser :
croissants, génoise, pain au lait, pâte sablée

Type de farine	Réalisations
Type 45	- -
Type 55	- -

- Citer 2 types de feuilletage :
-
-
- Quel est le rôle du glucose atomisé dans une glace ? Cocher la ou les bonnes réponses :

<input type="checkbox"/>	Permet le mélange des éléments gras avec les éléments liquides.
<input type="checkbox"/>	Apporte une saveur sucrée.
<input type="checkbox"/>	Evite la cristallisation.
<input type="checkbox"/>	Evite rancissement.
<input type="checkbox"/>	Apporte de l'extrait sec.

Métropole – La Réunion		Session Juin 2007	Code examen	500-221 24
SUJET	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 ?

-

5.2 Citer une action du gluten dans une pâte :

-

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

<u>Recette</u>	<u>Progression technique</u>
.....	-
.....	-
.....	-
.....	-
.....	-
Vanille	-
(Toute recette cohérente acceptée)	

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

-

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

-

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

-

-

Métropole – La Réunion		Session Juin 2007	Code examen	500-221 24
SUJET	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 :

Meringue française	Monter les blancs en neige, verser le sucre cuit à 120°C et fouetter jusqu'à refroidissement.
Meringue italienne	Monter les blancs en neige, incorporer le sucre petit à petit.
Meringue suisse	Monter les blancs d'œufs avec le sucre au bain-marie, puis serrer jusqu'à refroidissement.

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

-

11. Donner une recette pour la réalisation de la nougatine :

-

-

-

-

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

-

-

-

-

13. Citer quatre conservateurs naturels utilisés pour les aliments :

-

-

-

-