

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

EP2 – TROISIÈME PARTIE ENVIRONNEMENT TECHNOLOGIQUE

Deux à quatre questions seront tirées au sort à partir de la liste suivante.
(Chaque question est notée sur 5 points selon le barème donné en fin de liste)

1. Quelles sont les techniques de fabrication du praliné ?
 - a. C'est une pâte broyée, composée de sucre, d'amandes ou de noisette dans une proportion de 50 % minimum.
 - b. 1^{ère} méthode : cuire le sucre au filet.
 - c. 2^{ème} méthode : cuire le sucre à sec, comme pour la nougatine.
 - d. 3^{ème} méthode (rapide mais de moindre qualité) : griller les amandes et les noisettes, peser autant de sucre glace (non amylicé), mélanger et broyer.
2. Indiquer les différentes techniques de mise au point des couvertures.
 - Par tablage 2/3 sur le marbre, 1/3 dans le cul de poule.
 - Par ensemencement 1/3 de paillette dans les 2/3 de chaud.
 - Par bain-marie froid.
 - Micro-ondes...
3. Expliquer la courbe de cristallisation de la couverture lait.
 - Stockage 15/20°C, fonte 45/50°C, cristallisation 25/26°C, remonter 29/30°C température de travail.
4. Comment obtient-on le sucre inverti et quel est son rôle ?
 - La dénomination « sirop de sucre inverti » est réservée au produit obtenu par hydrolyse du saccharose.
 - Le sirop de sucre inverti absorbe l'humidité et résiste à la dessiccation, il reste mou et lisse.
 - Exemple la trimoline, levuline.
5. Expliquer la fabrication de la guimauve.
 - La guimauve se compose d'une meringue dans le sucre est cuit à 140°C, dans lequel nous avons ajouté de la gélatine, puis de l'arôme du parfum choisi, et éventuellement du colorant si nécessaire.
6. Nommer les variétés de cacaoyers et les pays producteurs.
 - Il y a trois variétés :
 - le forastero,
 - le criollo,
 - trinitario
 - Les pays producteurs se situant entre le 20° de latitude nord et sud, les principaux pays sont l'Afrique (Côte d'Ivoire, Ghana), l'Amérique latine et centrale (Brésil, Equateur, Colombie), l'Asie (Indonésie, Malaisie).
7. Expliquer candir un sujet en pâte d'amandes.
 - Le candi est une couche sèche de sirop déposé sur certains produits. Il aide à la conservation de ceux-ci en les enveloppant. Cette cristallisation les empêche de sécher tout en leur donnant un bel aspect scintillant.
8. Expliquer la fabrication d'un fondant et donner les différentes sortes.
 - Le fondant est une pâte blanche constituée de cristaux fins de sucre, unis entre eux par un sirop concentré. Il est obtenu par le brassage d'un sirop de sucre et de glucose. Il est cuit à une température comprise entre 112°C et 120°C.
 - Le fondant pâtissier (glaçage des pâtes à choux, etc).
 - Le fondant confiseur (trempage de fruits, bonbons, etc)

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2007	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 0h30		Page : 3/44
	Coef. total EP2 : 14		

9. Donner les étapes de fabrication du chocolat.
- Fèves de cacao, triage, torréfaction, concassage, broyage, pâte de cacao pur pâte, mélangeur, broyage, conchage, chocolat, tempérage-moulage, emballage et conditionnement.
10. Comment obtient-on le beurre de cacao ?
- Fèves de cacao, triage, torréfaction, concassage, broyage, pâte de cacao ou cacao pur pâte, pressage (tourteau) extraction du beurre, filtration, désodorisation, moulage, beurre de cacao, stockage.
11. Comment obtient-on la poudre de cacao ?
- Fèves de cacao, triage, torréfaction, concassage, broyage, pâte de cacao ou cacao pur pâte, pressage (beurre de cacao) tourteau, pulvérisation, broyage, blutage, poudre de cacao.
12. Qu'est-ce que la vanilline ?
- C'est un parfum synthétique, issu de l'industrie chimique (oxydation de l'engenol par l'azote). Elle est extraite à partir de plantes, comme le giroflier, le pin, le hêtre, ou de dérivés de la houille. Sa puissance aromatique est 30 fois supérieure à la vanille, cependant son emploi est réglementé, interdite dans les glaces, crèmes glacées, crèmes fraîches, yaourts et crèmes desserts.
13. Vous avez du sucre à cuire, comment procédez-vous ?
- Le matériel : un récipient, un pot d'eau (pot à cuite), un pinceau, une écumoire, une mesure, une balance, un réchaud ou fourneau ayant un pouvoir de chauffe suffisant, un thermomètre confiseur (Celsius).
 - Poêlon (ou tous autres récipients en cuivre).
 - Nettoyer au sel et au vinaigre afin d'en éliminer le vert de gris puis bien rincer.
 - Les matières premières : l'eau, le sucre, un anti-cristallisant.
 - L'eau 1/3 du poids du sucre toujours en 1^{er}.
 - Selon la nature des travaux à réaliser, on utilisera un sucre plus ou moins raffiné.
 - A ébullition, réduire la flamme, et épousser consciencieusement les parois, ajouter le glucose (10 à 20 %).
 - Entre 145° et 155° incorporer selon les travaux de la crème de tartre (2 à 3 kg), ou de l'acide tartrique ou citrique (3 à 4 gouttes par kg).
- Le degré de cuisson sera choisi en fonction des travaux.
14. Qu'est-ce que la pectine ?
- Agent émulsifiant.
 - Agent gélifiant.
 - Agent stabilisant.
 - La pectine (du grec pèktos, qui signifie figé, coagulé) est une substance contenue dans les fruits (la pomme). Lors de la cuisson, sous l'action de la chaleur et de l'acidité des fruits, elle permet au jus de fruits de se transformer en gelée.
 - a) pectine NH (nappage OG55S)
 - b) pectagel rose
 - c) pectine ruban jaune (PG769S)

Noter sur 5

0	Le candidat n'a pas répondu.
1	Répondu que très brièvement.
2	N'a pas donné les réponses essentielles, et manque de précision.
3	A donné les réponses essentielles, mais fait quelques confusions.
4	A répondu aux points essentiels de la question, mais manque légèrement de précision.
5	A répondu clairement et avec précision à la question.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	Session 2007	
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat		Durée : 0h30	Page : 4/44
		Coef. total EP2 : 14	