

Métropole – La Réunion		Session Juin 2007	Code examen	510-221 04.E
CORRIGÉ	Examen : BEP Alimentation		Coefficient	2
	Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	1 h
	Épreuve : EP1 – Technologie professionnelle		Page	1/3

1. Quel pourcentage minimal de matière grasse doit contenir une crème fraîche ? *1 point*
30%.

2. Quelle est la principale différence entre le beurre et la margarine ? *1 point*
Le beurre est une matière grasse d'origine animale.
La margarine est une matière grasse d'origine végétale.

3. À partir de quelles plantes extrait-on le saccharose ? *1 point*
La canne à sucre et la betterave sucrière.

4. Citer 2 propriétés du saccharose : *1 point*
Soluble,
Agent de conservation,
Agent de texture,
Agent colorant,
Agent de fermentation,
Agent de saveur.

5. Expliquer le principe d'action de la levure chimique dans une préparation. *2 points*
Au contact de l'humidité (lait, eau, œufs...), l'agent neutralisant est supprimé mettant en contact direct le bicarbonate de soude et le composé acide.
Il se produit alors un faible dégagement de gaz carbonique.
Dans le four, la chaleur accentue la réaction chimique du bicarbonate.
Le gaz pousse la pâte et provoque un gonflement. En fin de cuisson le développement est stoppé par la coagulation des composants de la recette
(selon l'appréciation du correcteur)

6. Citer 2 fabrications réalisées avec la levure chimique : *1 point (0,5 pt × 2)*
Cakes
Madeleines
Sablés
Biscuits

Métropole – La Réunion		Session Juin 2007	Code examen	510-221 04.E
CORRIGE	BEP Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur Épreuve : EP1 – Technologie professionnelle		Page	2/3

7. Compléter le tableau en indiquant les crèmes appropriées pour chaque préparation. **3 points**

APPELLATION	CREME UTILISEE
PARIS-BREST	<i>Crème mousseline pralinée</i>
FRAISIER	<i>Crème mousseline ou Crème diplomate</i>
MOKA	<i>Crème au beurre</i>
SAINT HONORE	<i>Crème chiboust – Crème chantilly</i>
PITHIVIERS	<i>Crème d'amande</i>
MILLE-FEUILLE	<i>Crème pâtissière</i>

8. Citer les ingrédients d'une génoise au chocolat et préciser les phases techniques de fabrication. **2 points**

GENOISE CHOCOLAT
<i>Farine Sucre Œufs Cacao Beurre (facultatif)</i>

*Tamiser la farine et le cacao ensemble.
Beurrer, chemiser un moule à manqué.
Chauffer les œufs et le sucre.
Monter au ruban.
Incorporer délicatement la farine et le cacao.
Mouler.
Cuire à 180°C pendant 25 minutes.
Défourner, démouler.*

9. Citer 4 préparations glacées réglementées :

2 points

- *Les glaces aux œufs.*
- *Les crèmes glacées.*
- *Les glaces au sirop.*
- *Les sorbets.*

10. Citer 2 méthodes de mise au point du chocolat, expliquez-les brièvement.

2 points

- 1 – *Le tablage : Verser 2/3 de la couverture sur le tour et travailler la masse pour la refroidir, la reverser dans la tempéreuse avec la couverture restante et porter à température d'utilisation.*
- 2 – *Ajout de couverture en palet : Incorporer 1/3 de couverture hachée ou en palet à 2/3 de couverture fondue.*
- 3 – *Refroidissement lent : Placer un récipient de couverture fondue dans un endroit frais du laboratoire et remuer le plus souvent.*

Métropole – La Réunion		Session Juin 2007	Code examen	510-221 04.E
CORRIGE	BEP Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur Épreuve : EP1 – Technologie professionnelle		Page	3/3

11 – Citez 2 techniques de conservation naturelle et 2 autres techniques de conservation.

2 points (0,5 pt × 4)

CONSERVATIONS NATURELLES	AUTRES TECHNIQUES DE CONSERVATION
<i>Sel</i>	<i>Réfrigération</i>
<i>Sucre</i>	<i>Congélation</i>
<i>Alcool</i>	<i>Surgélation</i>
<i>Matière grasse</i>	<i>Dessiccation</i>
<i>Vinaigre</i>	<i>Lyophilisation</i>
	<i>Appertisation</i>
	<i>Pasteurisation</i>

12 – Lors de la fabrication du beurre, quel est le but de la maturation ?

1 point

Développer l'arôme du beurre.

13 – Expliquer la fabrication d'une crème mousseline.

1 point

- Faire bouillir le lait + arôme + la moitié du sucre.

- Blanchir les jaunes ou œufs avec l'autre moitié du sucre.

- Ajouter l'amidon (farine ou poudre à crème)

- Mélanger l'appareil dans le lait.

- Cuire.

- Ajouter la moitié du beurre dans la crème chaude et l'autre moitié dans la crème froide et monter le tout.