

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. Les sauces et les crèmes (2 points)

a) Donner les composants d'une crème anglaise praliné, technique de fabrication.

Composants (0,5 pt) :

Lait, sucre, jaune, (vanille), praliné

Technique (0,5 pt) :

Faire bouillir le lait + ¼ de sucre + le praliné. Faire blanchir les jaunes avec le sucre + un peu de lait.

Verser le lait sur les jaunes puis cuire à 82° C, refroidir rapidement.

b) Donner les composants entrant dans la fabrication d'une sauce suzette.

Composants (0,5 pt) :

Beurre, sucre, jus d'orange (grenadine), zeste et Grand Marnier.

Technique (0,5 pt) :

Ajouter le sucre amener au caramel, déglacer au jus d'orange, ajouter les zestes, le beurre et après cuisson le Grand Marnier.

2. Technique de conservation (2 points)

Chocolat, glace, entremets, pâte à choux fraîche, pâte d'amande, produits laitiers, fruits frais et fruits secs.

Température ambiante	Réfrigération	Surgélation
<i>Pâte d'amande</i>	<i>Fruits frais</i>	<i>Glace</i>
<i>Chocolat</i>	<i>Pâte à choux</i>	<i>Entremets</i>
<i>Fruits secs</i>	<i>Entremets</i>	<i>Fruits secs</i>
<i>Pâte à choux</i>	<i>Produit laitier</i>	<i>Pâte à choux</i>

3. Levure (2 points)

a) Expliquer les qualités d'une bonne levure biologique.

Sa couleur → crème

Son odeur → odeur neutre, agréable

Sa texture → lisse, friable

Son goût → amer un peu acide

b) Donner les 3 composants qui entrent dans la fabrication de la levure chimique.

- Amidon, fécule

- Chlorure de sodium, crème de tartre

- Bicarbonate de soude

4. Donner les températures de cuisson des sucres (2 points)

- Boulé (0,5 pt) : *119°C/121°C*

- Utilisation : *crème au beurre*

Meringue Italienne

- Grand cassé (0,5 pt) : *145°C/155°C*

- Utilisation : *Sucre d'art, sucre coulé*

MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPECIALISÉES			Durée : 1 heure	SESSION 2008
CORRIGÉ	EPREUVE E1-2 : TECHNOLOGIE	Code : 52 221 04	Coef. : 2	Page 1/3

Dans quel cas utilise t-on ces produits ? (2 réponses par produit)

- Glucose : *Sucre cuit, pâte de fruit*
- Sucre inverti : *Cake, glace, ganache*

5. Les spiritueux (2 points)

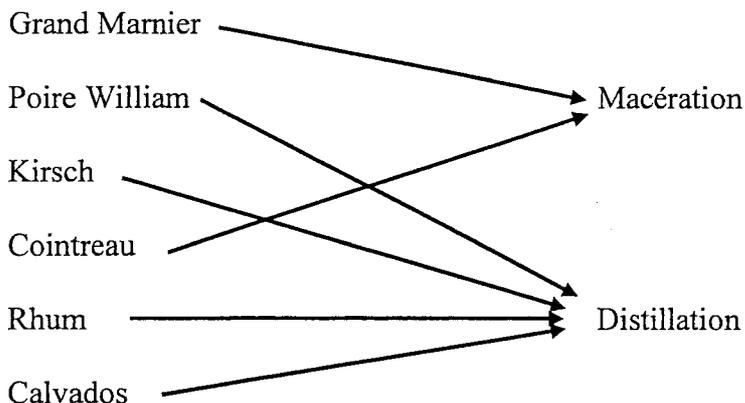
Quelle différence faites-vous entre une eau de vie et une liqueur ?

Une eau de vie est obtenue par distillation d'un alcool.

Une liqueur est obtenue par macération d'un alcool.

Le pourcentage de sucre est différent.

Relier par des flèches.



6. Les œufs (2 points)

a) Quelle est la réaction des jaunes d'œufs au contact du sucre ? (0,5 pt)

Les molécules de graisse contenues dans les jaunes se « frottent » avec les molécules de sucre, on dit que les jaunes brûlent, réaction phospholipides.

b) Que se passe t-il au montage des blancs d'œufs ? (0,5 pt)

On incorpore de l'air dans les blancs c'est l'albumine des blancs qui renferme l'air et fait monter les blancs.

c) Citer un produit qui évite de faire grainer les blancs d'œufs. (0,5 pt)

Le sucre, la crème de tartre.

d) Quel rôle joue le jaune d'œuf dans une crème anglaise ? (0,5 pt)

- *Les jaunes servent d'émulsifiant – coagulant (liant).*
- *Couleur jaune.*

7. Chocolaterie (2 points)

a) Citer les deux produits principaux que l'on récupère de l'extraction de la fève de cacao. (0,5 pt)

La pâte de cacao et le beurre de cacao.

b) Citer les méthodes de la cristallisation de la couverture du chocolat. (0,5 pt)

- *par tablage*
- *par ensemencement*
- *bain-marie d'eau froide*
- *Mycryo*

MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPECIALISÉES			Durée : 1 heure	SESSION 2008
CORRIGÉ	EPREUVE E1-2 : TECHNOLOGIE	Code : 52 221 04	Coef. : 2	Page 2/3

8. Glacerie (2 points)

Indiquer d'une croix dans le tableau, les éléments qui entrent dans la fabrication des préparations glacées réglementées.

	Crème glacée	Sorbet	Glace au sirop	Glace aux œufs
Sucre	X	X	X	X
Amidon				
Jaunes d'œufs	(X)			X
Matière grasse	X			X
Pulpe fruits	X	X	X	X
Glucose atomisé	X	X	X	X
Lait	X		X	X
Crème	X			X
Stabilisation	X	X	X	X

HYGIENE (2 points)

1. Comment éliminer le vert de gris dans un poêlon en cuivre ?
Sel + vinaigre ou jus de citron.
2. Expliquer le principe de la marche en avant.
*Un produit ne doit jamais passer deux fois dans le même endroit.
Un produit propre ne doit pas croiser un produit sale.*

Réception → stockage → épluchage → transformation → cuisson → conservation → service

MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPECIALISÉES			Durée : 1 heure	SESSION 2008
CORRIGÉ	EPREUVE E1-2 : TECHNOLOGIE	Code : 52 221 04	Coef. : 2	Page 3/3