

DANS CE CADRE	Académie :	Session :	Modèle E.N.
	Examen :	Série :	
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :	
	Epreuve/sous épreuve :		
	NOM		
	<small>(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)</small>		
	Prénoms :	n° du candidat	<input style="width: 100px; height: 30px;" type="text"/>
Né(e) le :			
<small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)</small>			
NE RIEN ÉCRIRE			

1. Les sauces et les crèmes (2 points)

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

Composants :

Technique :

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

Composants :

Technique :

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

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

3. Levure (2 points)

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

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

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

- Boulé : _____ - Utilisation : _____

- Grand cassé : _____ - Utilisation : _____

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

- Glucose : _____

- Sucre inverti : _____

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

5. Les spiritueux (2 points)

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

Relier par des flèches.

Grand Marnier

Poire William

Kirsch

Cointreau

Rhum

Calvados

Macération

Distillation

6. Les œufs (2 points)

a) Quelle est la réaction des jaunes d'œufs au contact du sucre ?

b) Que se passe-t-il au montage des blancs d'œufs ?

c) Citer un produit qui évite de faire grainer les blancs d'œufs.

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

d) Quel rôle joue le jaune d'œuf dans une crème anglaise ?

7. Chocolaterie (2 points)

a) Citer les deux produits principaux que l'on récupère de l'extraction de la fève de cacao.

b) Citer les méthodes de la cristallisation de la couverture du chocolat.

8. Glacerie (2 points)

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

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

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

HYGIENE (2 points)

1. Comment éliminer le vert de gris dans un poêlon en cuivre ?

2. Expliquer le principe de la marche en avant.

MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPECIALISÉES			Durée : 1 heure	SESSION 2008
SUJET	EPREUVE E1-2 : TECHNOLOGIE	Code : 52 221 04	Coef. : 2	Page 5/5