

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.

MÉTROPOLE – LA RÉUNION		Session Septembre 2008	Code examen	500-221 24
CORRIGÉ	Examen : CAP		Coefficient	1
	Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	1 h
	Epreuve : EP1 – Technologie professionnelle		Page	1/4

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

1. **Historique de la pâtisserie :**
 Qui confectionna pour la première fois la pâte à choux ? *1 pt*

Popelini, cuisinier de Catherine de Médicis

2. **L'éducation sensorielle :**
 Citer les quatre saveurs de base : *1 pt*

 - *sucré*

 - *salé*

 - *acide*

 - *amer*

3. **Le vocabulaire professionnel :**
 Définir les termes suivants : *(4 X 0,50) = 2 pts*

 - Chemiser : *garnir d'une couche de glace, biscuit cuiller ou d'une bande de biscuit quelconque, les parois intérieures d'un moule ou d'un cercle, pour en remplir le vide avec une autre composition.*
 - Donner du corps : *donner de l'élasticité, de la résistance à une pâte après son pétrissage (due au gluten).*
 - Mix : *mélange de tous les ingrédients d'une recette de glacierie.*
 - Tabler : *amener une couverture au point en travaillant environ les 2/3 de la masse sur un marbre ou une table froide pour la refroidir, pour obtenir une température désirée.*

MÉTROPOLE – LA RÉUNION		Septembre 2008	Code examen 500-221 24
CORRIGÉ	CAP Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur Epreuve : EP1 – Technologie professionnelle		Page 2/4

4. La farine :

4.1 A l'aide d'une croix indiquer le pourcentage des différents composants de la farine.

(4 X 0,5) = 2 pts

Composants	Amidon	Gluten	Eau	Autres
8 à 12 %		X		
16 %			X	
60 à 72 %	X			
4 %				X

4.2 Moins la farine contient d'impuretés, plus le taux de cendres est bas, et la farine blanche.

Vrai ou ~~*Faux*~~

0,5 pt

(rayer la mauvaise réponse)

5. Cuisson de sucre :

5.1 Quelle température et quelle quantité d'eau doit-on utiliser pour obtenir 1 kg de sucre cuit pour les choux glacés ? *(2 X 0,50) = 1 pt*

- Quantité d'eau : *entre 200 et 400 g*

- Température : *158°C environ*

5.2 Pourquoi doit-on ajouter du glucose dans une cuisson de sucre ? *1 pt*

Pour éviter la cristallisation de la cuisson du sucre.

6. Recette et progression :

Donner la recette et la technique de fabrication d'une crème d'amandes :

3 pts

Recette
(1 pt)

Progression technique
(2 pts)

Beurre 100 à 150 g

Poudre d'amandes 150 g

Sucre 150 g

Œufs 3 pièces

Farine (facultatif) 15 g

Rhum (facultatif) Q.S.

Vanille (facultatif)

- *Faire les pesées et rassembler le matériel propre ;*

- *Crémer le beurre avec le sucre ;*

- *Casser les œufs et les fouetter avec le mélange ;*

- *Ajouter la poudre d'amandes, la farine et le rhum et remuer vigoureusement ;*

- *Filmer et entreposer au réfrigérateur.*

MÉTROPOLE – LA RÉUNION		Septembre 2008	Code examen	500-221 24
CORRIGÉ	CAP Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur Epreuve : EP1 – Technologie professionnelle		Page	3/4

7. Les ovo-produits et les œufs :

7.1 Donner la définition et citer 2 exemples d'ovo-produits :

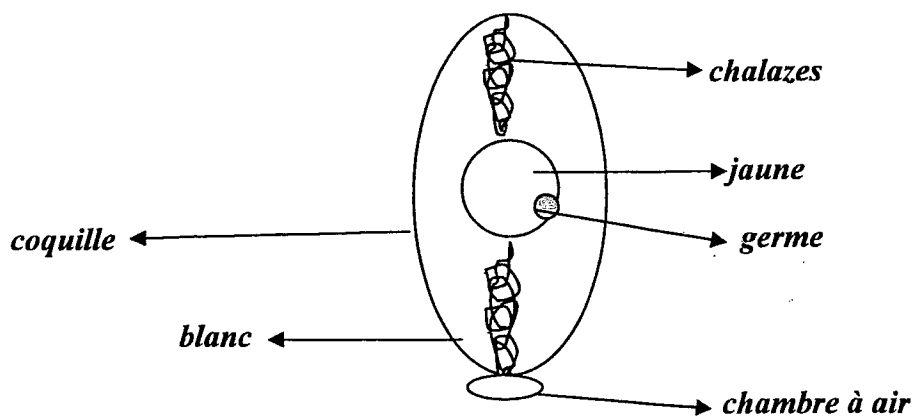
2 pts

« Ovo-produits » est le terme employé pour désigner la commercialisation des œufs hors de leurs coquilles.

2 exemples : blancs congelés, blancs secs, jaunes liquides, etc.

7.2 Compléter la coupe d'un œuf et placer ces 6 composants :
Jaune, blanc, germe, coquille, chalazes et chambre à air

3 pts



8. Le beurre :

Donner le pourcentage de matière grasse dans le beurre.

82 %

0,5 pt

MÉTROPOLE – LA RÉUNION		Septembre 2008	Code examen	500-221 24
CORRIGÉ	CAP Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur Epreuve : EP1 – Technologie professionnelle		Page	4/4

9. Les couvertures de chocolat :

Donner les températures des couvertures suivantes, lors du trempage d'un intérieur.

(2 X 0,50) = 1 pt

- Couverture fondante : **31/32°C**

- Couverture lactée : **29/30°C**

10. Les glaces :

Quel est le terme technique de la cuisson et la température d'un mix à glace aux œufs ?

- Cuisson : ***cuisson à la nappe***

(2 X 0,50) = 1 pt

- Température : **85°C**

11. L'hygiène :

Citer 2 règles d'hygiène fondamentales à respecter avant de commencer une production de pâtisserie.

(2 X 0,50) = 1 pt

- ***avoir une tenue professionnelle complète et propre ;***

- ***se laver et se désinfecter les mains.***

(pour certaines questions, d'autres réponses peuvent être acceptées. Il appartient de juger de la recevabilité)