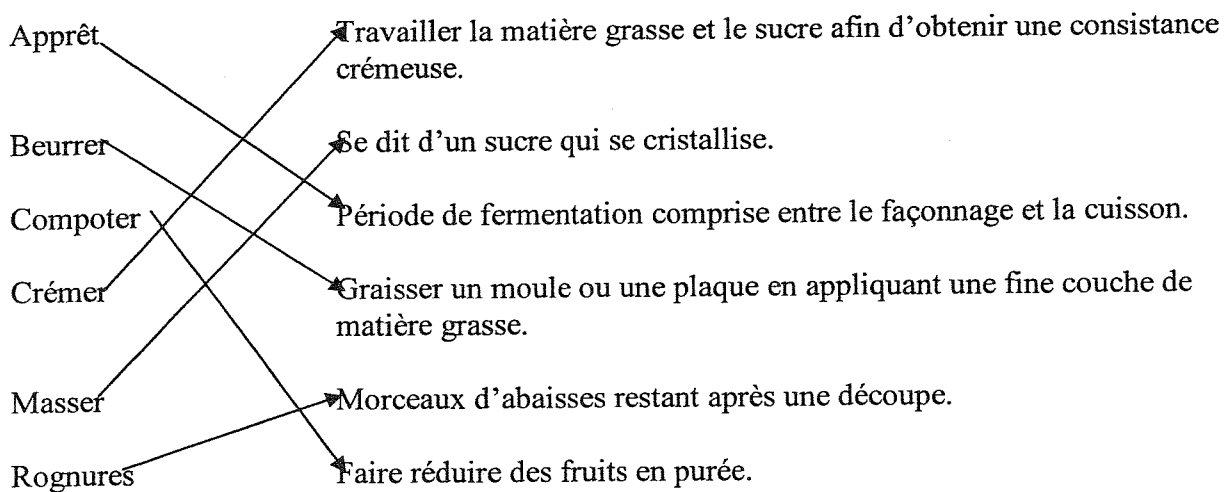


MÉTROPOLE – LA RÉUNION		Session Juin 2008	Code examen	510-221 04.E
CORRIGÉ	Examen : BEP Alimentation		Coefficient	2
	Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	1 h
	Épreuve : EP1 – Technologie professionnelle		Page	1/3

1. Associer les termes professionnels correspondant aux définitions. Utiliser votre règle pour les relier. (6 X 0,25) = 1,5 pt



2. Indiquer les règles de stockage relatives aux ovo-produits. (4 X 0,5) = 2 pts

- *Refermer les conditionnements entamés (noter en étiquetant le jour et l'heure de l'ouverture).*
- *Respecter scrupuleusement les températures et les DLC, après ouverture stocker à 4°C.*
- *Si utilisation d'ovo-produits surgelés, assurer la décongélation à 4°C.*
- *Ne pas stocker à même le sol, dans un local répondant à toutes les règles (GBPH).*

3. Expliquer ce qui caractérise les huiles fluides et les huiles concrètes. (2 X 0,5) = 1 pt
 Citer 2 huiles fluides et 2 huiles concrètes. (4 X 0,25) = 1 pt

	Caractéristiques	Nominations
Huiles fluides	<i>Elles sont liquides à température ambiante. Elles sont utilisées pour la cuisson des beignets ou l'assaisonnement des salades.</i>	- <i>Tournesol, maïs</i> - <i>Soja, olive</i>
Huiles concrètes	<i>Elles sont solides à température ambiante. Elles rentrent dans la composition des margarines.</i>	- <i>Noix de coco</i> - <i>Palme</i>

MÉTROPOLE – LA RÉUNION		Session Juin 2008	Code examen 510-221 04.E
CORRIGÉ	BEP Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur Épreuve : EP1 – Technologie professionnelle		Page 2/3

4. Donner les différentes étapes de la fabrication du beurre. (6 X 0,25) = 1,5 pt

- *Ecrémage de la crème du lait*
- *Pasteurisation de la crème*
- *Maturation de la crème*
- *Barattage (agglomération des globules gras)*
- *Lavage et malaxage*
- *Conditionnement*

5. Citer 2 crèmes dérivées de la crème pâtissière. (2 X 0,25) = 0,5 pt

- *la crème diplomate*
- *la crème mousseline*

6. Indiquer pour chaque fabrication quelle pâte est utilisée. (8 X 0,25) = 2 pts

Appellation	Pâte utilisée	Appellation	Pâte utilisée
Baba	<i>Pâte à savarin + raisins</i>	Paris Brest	<i>Pâte à choux</i>
Chouquette	<i>Pâte à choux</i>	Tarte Bourdalou	<i>Pâte sucrée ou sablée</i>
Mille feuilles	<i>Pâte feuilletée</i>	Profiterole	<i>Pâte à choux</i>
Nanterre	<i>Pâte à brioche</i>	Pithiviers	<i>Pâte feuilletée</i>

7. Donner les ingrédients d'une pâte de fruit à la framboise et préciser les phases techniques de fabrication. (2 X 2) = 4 pts

(2 pts)

Pâte de fruit à la framboise

Ingrédients :

Purée de framboise

Sucre semoule

Pectine jaune

Sirop de glucose

Solution acide citrique

Phases techniques (2 pts)

Dans un grand poêlon, mettre la pulpe, le sucre (1/4), mélangés avec la pectine.

Porter à ébullition, ajouter le glucose puis le reste de sucre en plusieurs fois.

Cuire à 105°C ou à 75 % (BRIX).

Hors du feu, ajouter l'acide, mélanger et couler dans un cadre, entre des règles...

MÉTROPOLE – LA RÉUNION		Session Juin 2008	Code examen	510-221 04.E
CORRIGÉ	BEP Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur Épreuve : EP1 – Technologie professionnelle		Page	3/3

8. Les préparations glacées : l'appareil à bombe représente la base de la confection de nombreuses préparations glacées.
Le pochage des jaunes d'œufs peut s'effectuer de 2 manières.
Expliquer les 2 méthodes. (2 X 1) = 2 pts

1^{ère} méthode : *Chauffer un sirop à 1.262 de densité et le verser en mélangeant sur les jaunes. Pocher sur un bain-marie sans dépasser 55°C /60°C. Lorsque l'appareil a épaissi, monter au ruban.*

2^{ème} méthode : *Mettre les jaunes dans un batteur, débourdir en les battant. Pendant ce temps, cuire un sucre à 120°C. Verser sur les jaunes en vitesse 3. Augmenter la vitesse, monter au ruban.*

9. Le chocolat

- 9.1 Donner la composition du chocolat de couverture noire. (3 X 0,25) = 0,75 pt

- *Pâte de cacao*
- *Beurre de cacao*
- *Sucre*

- 9.2 Différencier le chocolat de couverture et la pâte à glacer. (2 X 1) = 2 pts

Le chocolat de couverture contient du beurre de cacao, il faut donc faire une mise au point (cristallisation).

La pâte à glacer contient des graisses d'origines animales ou végétales autres que le beurre de cacao, ce qui explique que la cristallisation ne s'avère pas nécessaire.

10. Citer 2 appareils que l'on peut utiliser pour titrer un sorbet. (2 X 0,5) = 1 pt

- *Réfractomètre*
- *Sorbéto-mètre*
- *Densimètre*

11. Donner la recette d'une pâte feuilletée pour 0,250 kg d'eau. (3 X 0,25) = 0,75 pt

- *Farine* *0,500 kg*
- *Sel* *0,010 kg*
- *M.G.* *0,375 kg*