



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP Nord Pas-de-Calais pour la  
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

**Campagne 2009**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

# 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.**

DANS CE CADRE	Académie :	Session :
	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
	Né(e) le :	
	<small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)</small>	

NE RIEN ECRIRE

**Conservation**

**1) Enumérer les différentes techniques de conservation et citez au moins deux exemples pour chacune d'elle. (3points 12 x 0,25 pts)**

Techniques de conservation	Exemples
<b>TECHNIQUES NATURELLES</b>	Boucanage, fumage
	Enrobage, sel, sucre, graisse, huile...
	Acide, alcool
<b>TECHNIQUES PAR LE FROID</b>	Réfrigération, congélation
	Surgélation
	Lyophilisation
<b>TECHNIQUES PAR LA CHALEUR</b>	Pasteurisation
	Stérilisation
	Appertisation

**2) Décrire la technique de fabrication d'un sorbet abricot. (2pts )**  
**(Méthode manuelle)**

- Vérifier la propreté du petit matériel et matériel de cuisson.
- Aseptisé le tout.
- Préparer, peser les matières premières (la pesée doit être précise)
- Mélanger l'eau, le saccharose, le glucose atomisé/
- Porter à 40/45°C, à ce stade incorporer le stabilisateur à sorbet, mélangé à dix fois son poids en saccharose (quantité de saccharose prise sur la pesée de la recette de base).
- Donner au mélange le traitement thermique approprié (pasteurisation haute ; 83/85°C).
- Le mix doit subir un refroidissement rapide (6/4°C), pour se conformer aux critères microbiologiques fixés par la législation en vigueur.
- Si le sorbet doit être turbiné immédiatement, ajouter la quantité de pulpe abricot correspondante, sinon attendre de mélanger si le turbinage est différé.
- Turbiner selon l'usage en respectant les règles d'hygiène liées à cette opération.

**CORRIGÉ**

**NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE**

**3) À partir des agents acidifiants autorisés ci-dessous complétez le tableau proposé. (2 points 4 x 0,25)**

Acide citrique - Acide tartrique - Crème de tartre - Acide lactique

<i>Dénomination</i>	<i>Utilisations</i>
	Accélère la gélification des pâtes de fruits.
	Entre dans la composition des poudres à lever...
	Hydrolyse partiellement les sirops de sucre, sucre tiré...
	Décors, nappage, confiture, yaourt.....

**4) Décrivez le procédé de fabrication d'un praliné amande confiseur (2 pts)**

- ☛ Préparer le matériel, les ustensiles, et les matières premières
- ☛ Dans une bassine en cuivre, préalablement nettoyé au sel et au vinaigre, cuire le sirop, composé d'eau, de sucre et de gousse de vanille à 110 / 115°C.
- ☛ Incorporer les amandes légèrement torréfiées (émondées ou non), sabler la masse et enrober de sucre caramel fondu, verser sur le marbre.
- ☛ Après refroidissement, procéder à de multiples broyages selon la finesse recherchée, débarrasser dans un récipient hermétique à l'abri de l'air.

**5) Citer les variétés de cacao et leurs origines**

**(6 x 0,25 = 3 pts)**

VARIETES DE CACAO	ORIGINES
CRIOLLO	Originaires du Venezuela, on le trouve au Mexique, en Amérique centrale, aux Antilles, en Colombie. Ils donnent un cacao fin et délicat.
FORASTERO	Originaires de l'amazone, on le trouve au Brésil, en Afrique occidentale et dans la plupart des pays producteurs. Ils représentent la production de masse.
TRINITARIO	C'est un cacao hybride, il a été largement implanté dans les pays d'Amérique centrale, à Ceylan et en Indonésie. Sa qualité est très appréciée.

**6) Citer les critères qui permettent de constater une couverture correctement cristallisée.**

**(5 x 0, 25 = 2,5 pts)**

Critères
➤ Le brillant des chocolats.
➤ Une texture homogène et lisse
➤ Un temps de cristallisation rapide (1 à 2 mn)
➤ Une rétraction pour le démoulage
➤ Une casse franche

**CORRIGÉ**

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

**7) Compléter le tableau avec les variétés de fruits correspondantes (5 x 0,25 = 2,5)**

Golden - burlat – Bergeron – Gariguettes - Conférence

Fruits	Variétés
Cerises	burlat
Fraises	Gariguettes
Abricots	Bergeron
Poires	Conférence
Pommes	Golden

**8) Différencier une eau dure et une eau douce (2 x 0,5 = 1 pt)**

Appellation	Critères
Eau dure	Eau contenant du carbonate de chaux ou de la craie
Eau douce	Eau riche en sodium

**9) A quelle température débute la coagulation d'un œuf ( 2 pts)**

65°C

CORRIGÉ