



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

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

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.

CORRIGE

1 Citer les étapes de la fabrication du beurre ?

/ 1 pt

- A- L'écrémage
- B- Le lavage
- C- La pasteurisation
- D- Le malaxage
- E- La maturation
- F- Le conditionnement
- G- Le barattage

2 Reliez, par une flèche, les définitions aux crèmes concernées? /1.25 pt

Crème crue	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Crème additionné de ferments lactiques
Crème double	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Crème contenant moins de 30 % de M.G.
Crème Chantilly.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Crème qui n'a subi aucun traitement thermique
Crème légère. du sucre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Crème fouettée à laquelle on incorpore du sucre
Crème U.H.T. dessus de 130 ° C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Crème qui a subi un traitement thermique au thermique au dessus de 130 ° C

3 Donnez la composition de la farine avec l'aide des pourcentages? /1.75 pt

1 Amidon	60 à 72 %	Glucides
2 Eau	Moins de 16 %	
3 Gluten (protéine)	8 à 12 %	Protides
4 Sucre	1 à 2 %	Glucides
5 Matière grasse	1.20 à 1.40 %	Lipides
6 Matière minérale	0.45 à 0.60 %	
7 Vitamines	B – PP – E	

CORRIGE

4 Reliez avec des flèches les farines et leurs utilisations :

/1.25 pt

Elle est utilisée pour fabriquer le pain D'épices, Les gaufrettes.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Fécule de pomme de Terre
Elle est utilisée comme liant pour la Fabrication des crèmes instantanées	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Farine de sarrasin
Elle est utilisée pour confectionner Les galettes et les Crêpes.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Farine de fève
Elle entre dans la fabrication du pastillage.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Farine de maïs
Elle est utilisée comme améliorant.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Farine de seigle

5 Mettre une croix dans la case correspondante ?

/3 pts

	vrai	faux
La levure biologique est stockée au réfrigérateur muni d'une protection.	X	
La levure biologique ne doit jamais être en contact avec le sel.	X	
La levure biologique contribue au développement de la pâte.	X	
La quantité de levure incorporée pour 1 kg de farine de pâte à brioche varie de 80 à 120 gr		X
Une bonne levure doit être de couleur marron foncée		X
La levure biologique est fabriquée à partir de mélasse	X	

CORRIGE

6) A quelle température coagule ?

/1.5pt

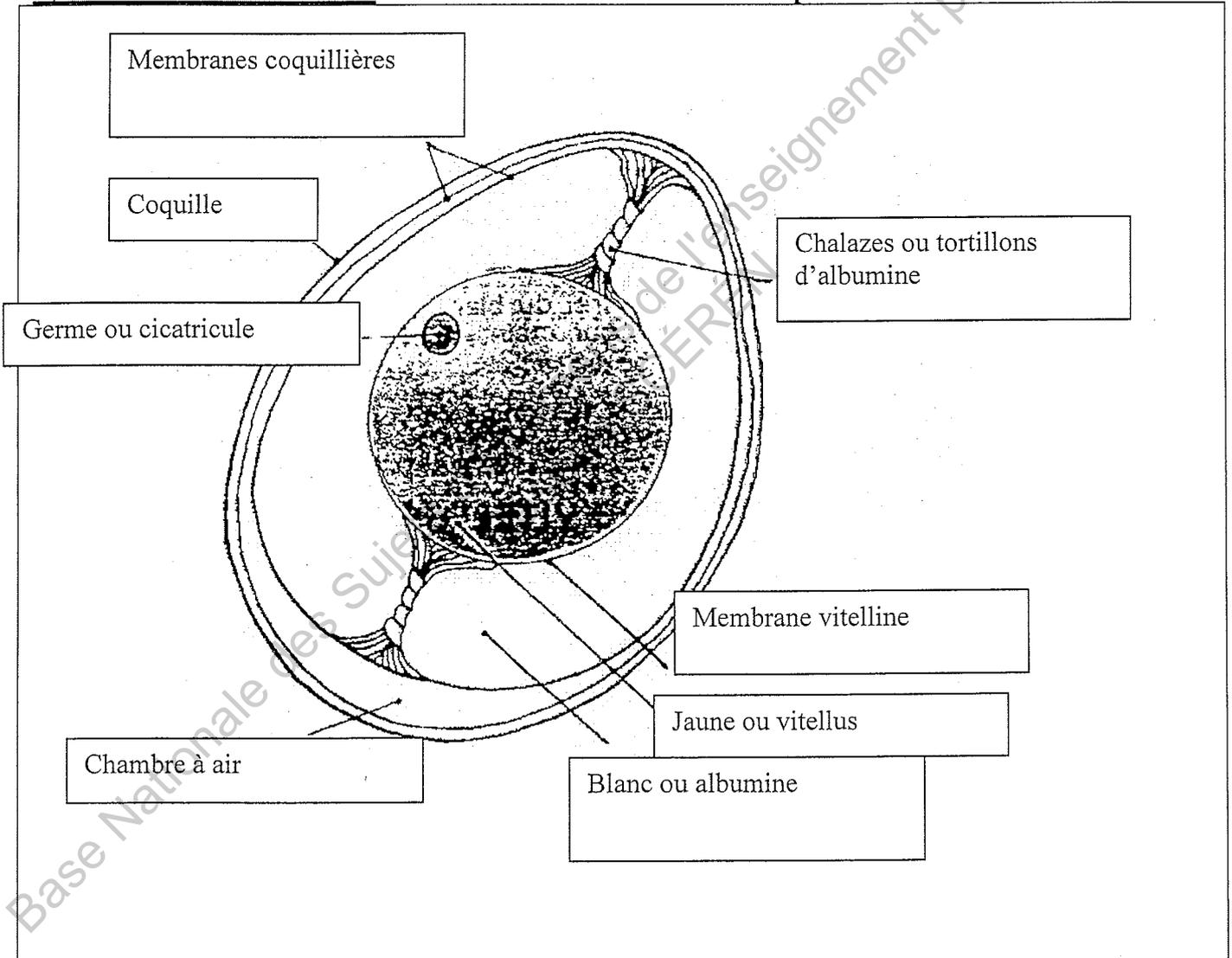
Les blancs d'œufs : 65 °c

Les jaunes d'œufs : 70 °c

Les jaunes d'œufs dans un liquide : 80/85°c

7) COUPE D'UN ŒUF ?

/2 pts



CORRIGE

8) Citez : /1.5 pt

4 huiles fluides :

1 : Tournesol.....2 : Arachide.....

3 : Soja.....4 : Colza.....

2 huiles concrètes :

1 : palme.....2 : coprah.....

9) Donnez la composition de la margarine :

/1.5 pt

1°) Phase grasse 82 %

2°) Phase aqueuse 16 %

3°) Autres constituant 2(diacétyle, amidon, glucose, lécithine) 2 %

10) Quelles différences de composition y-a-t'il entre un sorbet et une glace aux œufs?

/2 pts

Sorbet, composant de base : eau, saccharose , purée de fruit ou vin, alcool ou liqueur ...composant facultatif : glucose atomisé ou sucre inverti, stabilisateur

Glace au oeufs, composant de base: lait, jaunes, saccharose, arôme naturel
composant facultatif: sucre inverti, stabilisateur, lait en poudre, beurre, émulsifiant.
.....

CORRIGE

11) Expliquez le foisonnement :

/1 pt

C'est l'incorporation d'air lors du brassage de la glace dans la turbine qui lui permet d'être plus légère, plus aérée et d'augmenter son volume finale par rapport à son volume initiale.

12) Quel est le rôle du sel dans une pâte levée :

/0.75 pt

- 1) rôle régulateur en ralentissant légèrement l'activité des cellules de levure
- 2) rôle dans la coloration de la croûte et rôle gustatif il développe la saveur
- 3) augmente l'élasticité du gluten, hygroscopique il a un rôle important dans la conservation des produits par temps sec et par temps humide

13) Les couvertures : /1.5 pt

Couverture fondante :

Fonte ⇒ 50/55 °c

Cristallisation ⇒ 26/27 °c

Utilisation ⇒ 31/32 °c