



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie de Clermont- Ferrand
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.

MC Pâtisserie, Glacerie, Confiserie, Chocolaterie Spécialisées
E2- Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelles
technologie

Corrigé

1) Quelles sont les propriétés physiques de la farine que vous utilisez au quotidien dans votre laboratoire ?

(4 points)

- Blancheur
- Granulation
- Odeur
- Saveur

2) Vous avez le choix entre deux crèmes (une crème fraîche allégée à 15 % M.G et une crème fraîche 35 % M.G.) pour réaliser votre crème chantilly, laquelle choisissez-vous ?

(1 point)

- Crème fraîche à 35% de M.G.

3) Quel est le rôle du glucose dans la nougatine ?

(2 points)

Il est utilisé pour empêcher ou pour freiner la recristallisation du sucre dans les sucres cuits et protège également la nougatine de l'humidité.

4) Pourquoi est-il préférable de surgeler une production d'entremets avant de la conserver au congélateur ?

(2 points)

La surgélation doit permettre d'obtenir « à cœur » du produit une température inférieure ou égale à - 18 °C. le plus rapidement possible.

(Plus la surgélation d'un produit se fait rapidement, plus la taille des cristaux d'eau formés sera petite et moins le produit sera altéré au cours de sa conservation)

MC Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées	Code : 362BL10-B	Session 2014	CORRIGE
EPREUVE : EP2 – Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) : Technologie.	Durée : 30 min	Coefficient : 2	Page 1/3

5) Vous avez à réaliser un présentoir à base de moulages, afin de mettre en valeur des pâtes de fruits. Quelles vont être les précautions que vous allez devoir prendre pour réaliser de beaux moulages ?

(4 points)

- La température ambiante idéale du local doit se situer entre 18 et 20 °C.
- Les moules utilisés doivent avoir la même température que celle du laboratoire.
- Les moules devront également être parfaitement propres (on obtient un excellent résultat en les nettoyant avec du coton.)
- Le chocolat doit être mis au point ou à température.

6) Pour réaliser une pâte de fruit, de quel matériel avez-vous besoin pour lire la concentration en matière sèche de votre préparation ?

(1 point)

Le réfractomètre indique la concentration en matière sèche des confitures, gelées, pâtes de fruits en degré Brix.

7) Vous répondez à des questions posées par un apprenti qui prépare son diplôme:

(8 x1, 5 point = 12 points)

Le lait entier contient 26 % de matières grasses

- Faux

Un chocolat de couverture peut contenir jusqu'à 10 % de matière grasse végétale.

- Faux

Les saveurs de base sont au nombre de cinq.

- Faux

Le sirop de glucose est réalisé à partir de maïs.

- Vrai

Le kirsch est réalisé à partir de cerise.

- Vrai

La pâte d'amandes extra contient 50 % d'amandes.

- Vrai

Un praliné 50/50 contient 50 % d'amandes et 50 % de sucre

- Faux

Le réfractomètre permet de cuire les crèmes

- Faux

8) Qui suis-je ?

(4 x 1,5 point = 6 points)

Je suis le sucre naturel des fruits : **fructose**.

Je joue le rôle « d'antigel » dans les glaces : **saccharose, alcool**.

Je permets au chocolat de durcir lorsque je suis à la bonne température : **beurre de cacao**.

J'évite aux sucres cuits de cristalliser : **glucose, acide**

9) Complétez le tableau ci-dessous concernant les cuissons de sucre:

(6 x 1 point)

Dénomination	Température	Utilisation
Gros boulé	121 °c	Meringue Italienne
Grand cassé	145 °c / 155 °c	Sucre coulé
Caramel	+ 180 °c	Extrait de café

10) Dans la réalisation d'une crème glacée, à quelle température doit être incorporé le stabilisateur ?

(2 points)

Le stabilisateur doit être incorporé dans la crème anglaise à une température comprise entre 45 et 55 °C.