

CORRIGE

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.

Groupement "Est"	Session 2000	Corrigé	Tirages
B.E.P. Alimentation C.A.P. Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur		Code(s) examen(s) 22104 - 22124	
Épreuve : BEP CAP EP1 Pratique professionnelle - technologie - dessin partie : technologie	Durée totale BEP : 9 h 30 Durée totale CAP : 5 h	Coef BEP : 8 Coef CAP : 6	
	Durée épreuve : 1	page : 1 / 2	

- 1) Voici la composition d'un produit : matières grasses butyrique 2% , matière sèche non grasse 2% , eau 16%. Citez de quel produit il s'agit. (1 pt)

beurre

- 2) Indiquez le rôle de chacun des composants d'une levure chimique. (3 pts : 1 + 1 + 1)
- composant alcalin : bicarbonate de soude ; provoque dans certaines conditions (humidité et chaleur) un dégagement de gaz
 - composant acide : acide tartrique, acide citrique, crème de tartre ; accélère le dégagement de gaz carbonique et supprime le bicarbonate de soude après cuisson
 - matière complémentaire : fécule, amidon, farine de riz ; neutralise l'action du bicarbonate de soude, empêchant une réaction prématurée.

- 3) Quels sont les rôles et actions du sel dans une pâte levée ? (3 pts : 6 x 0,5)

Donne goût, favorise la coloration, régularise la fermentation, l'élasticité du gluten, fixe l'humidité du produit, bonne conservation

- 4) Citez dans le tableau ci-dessous 3 fruits par catégories nommées. (3 pts : 0,25 x 12)

Catégories de fruits			
Fruits doux	Fruits acides	Agrumes	Exotiques
fraise, mirabelle, abricot, pomme, cerise, etc...	groseille, cassis, airelle, kiwi, mûre, myrtille, etc...	orange, mandarine, pomelos, citron, cedra, clémentine, ...	banane, ananas, papaye, mangue, goyave, corosol ...

- 5) Donnez la définition des termes suivants : (2 pts : 4 x 0,5)

chiqueter : taillader au couteau le pourtour d'une pièce en pâte feuilletée avant sa cuisson pour lui donner une belle présentation

crémer : travailler un beurre ou une matière grasse seule ou avec du sucre jusqu'à la formation d'une mousse légère

détailler : découper une abaisse de pâte à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un couteau pour obtenir des formes bien déterminées

tabler : amener une couverture

Groupement "Est"	Session 2000	Corrigé	Tirages
B.E.P. Alimentation C.A.P. Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur		Code(s) examen(s) 22104 - 22124	
Épreuve : BEP CAP EPI Pratique professionnelle - technologie - dessin partie : technologie	Durée totale BEP : 9 h 30 Durée totale CAP : 5 h	Coef BEP : 8 Coef CAP : 6	
	Durée épreuve : 1	page : 2 / 2	

6) Expliquez la technique de réalisation d'un fondant : (2 pts : 1 + 1)

- porter à ébullition de l'eau avec du sucre, éponger les parois
- incorporer le glucose, cuire à 117°C - 120°C
- mouiller le marbre, verser le sucre cuit entre des règles
- mouiller le dessus du sirop, faire tiédir à 37°C
- travailler le à la spatule pour le rendre opaque et blanchâtre, réserver

7) Citez les différentes meringues et leur méthode de fabrication (2 pts)

Appellations	Méthode de fabrication	
meringue originaire	fouetter les blancs assez fermes puis les serrer avec du sucre	0,5
meringue suisse	chauffer les blancs avec le sucre sur le feu doux (55/66) puis fouetter hors du feu jusqu'à refroidissement	0,75
meringue italienne	verser le sucre cuit au baulé sur les blancs à demi-battus et continuer à battre jusqu'à refroidissement	0,75

8) Indiquez le document de référence utilisé en pâtisserie en matière d'hygiène. (1 pt)

le guide des bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie

9) Indiquez 4 rôles d'un stabilisateur dans une préparation glacée. (3 pts)

- retarde la cristallisation hydrique
- augmente le % de foisonnement
- limite le rétrécissement au stockage
- améliore la texture
- etc ...