

Partie 2 Les techniques de réalisation

2.1 Pour les fêtes de fin d'année, vous devez réaliser des bûches crème au beurre. Complétez les tableaux ci-dessous :

Crème au beurre (pour 500 g de sucre)	
Ingrédients (nature et poids)	
<div style="border-bottom: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="border-bottom: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="border-bottom: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="border-bottom: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"></div>	

SUJET INTERACADEMIQUE	Examen : CAP	Session 2001	SUJET
Spécialités : Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie		Epreuve : EP.1 (2 ^{ème} partie) Technologie professionnelle	
Temps alloué : 1 h 00	Coefficient : 1	Document 4/6	

- 2.2 Votre employeur vous demande de réaliser une pâte sablée à partir de 1 kg de farine.
Présentez la fiche technique de réalisation de cette pâte sablée :

Pâte sablée (pour 1 kg de farine)

Ingrédients (nature et poids)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Phases de réalisation

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Remarques / Précautions

.....

.....

Cuisson

.....

.....

Donnez 4 utilisations

.....

.....

.....

.....

SUJET INTERACADEMIQUE	Examen : CAP	Session 2001	SUJET
Spécialités : Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie		Epreuve : EP.1 (2 ^{ème} partie) Technologie professionnelle	
Temps alloué : 1 h 00	Coefficient : 1	Document 5/6	

Partie 3 Organisation et méthodes de travail

3.1 Donnez la définition des termes suivants et pour chacun un exemple d'utilisation.

Beurrer Définition : Exemple d'utilisation :

.....

Caraméliser Définition : Exemple d'utilisation :

.....

Emulsion Définition : Exemple d'utilisation :

.....

3.2 Donnez la définition des ustensiles suivants et pour chacun un exemple d'utilisation.

Couteau d'office Définition : Exemple d'utilisation :

.....

Chinois Définition : Exemple d'utilisation :

.....

Spatule Définition : Exemple d'utilisation :

.....

SUJET INTERACADEMIQUE	Examen : CAP	Session 2001	SUJET
Spécialités : Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie		Epreuve : EP.1 (2 ^{ème} partie) Technologie professionnelle	
Temps alloué : 1 h 00	Coefficient : 1	Document 6/6	