

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.

1. LE GIANDUJA

a) Donner la définition du gianduja.

2 pts

c'est une pâte très fine, onctueuse et moelleuse obtenue par le broyage d'un mélange constitué de fruits secs (amandes ou noisettes), de sucre glacé, de chocolat de couverture, de beurre de cacao.

b) Donner une recette du gianduja et préciser la différence par rapport à la recette du praliné de base.

2 pts

- 500 g d'amandes ou noisettes
- 400 g de sucre glace
- 200 g couverture foncée
- 150 g beurre de cacao

La différence : le praliné est réalisé avec du sucre caramel ou du sucre cuit, il n'y a pas de couverture ni de beurre de cacao.

2. LE NOUGAT

4 pts

- Verser le miel cuit à 120° sur les blancs d'œufs montés aux $\frac{3}{4}$
- Prendre la feuille, le finir en versant le sucre cuit à 150 °
- Aux environs de 60 ° ajouter les fruits secs ou autre
- L'étaler sur feuille entre 2 règles

3. LA NOUGATINE

Donner les ingrédients principaux entrant dans la fabrication de la nougatine.

2 pts

La nougatine c'est du croquant : sucre caramel + amandes effilées ou hachées.

4. LA GANACHE

a) Donner la recette d'une ganache de base.

2 pts

Ganache de base : 1 kg de chocolat plus 300 à 500 g de crème

b) Quelle précaution faut-il prendre pour la conservation d'une ganache ?

2 pts

Conservation au frais et au sec à 17°

c) Quels sont les inconvénients d'une ganache émulsionnée en chocolaterie ?

2 pts

Une ganache émulsionnée est plus sèche et la durée de conservation est plus réduite.

ACADÉMIE DE STRASBOURG	SESSION 2002	<i>CORRIGE</i>	TIRAGES
C.A.P. Chocolatier confiseur		Coef. : 4	
EPREUVE : Technologie professionnelle, hygiène et prévention des accidents		Durée : 30 min	Page 1/2

5. Les mesures d'hygiène en chocolaterie et confiserie.

4 pts

Compléter le tableau suivant en apportant des précisions relatives à l'hygiène dans les quatre domaines suivants :

a) la composition de la tenue professionnelle	<ul style="list-style-type: none"> - Veste - Calot - Tablier - Toque - Pantalon - Bavette
b) l'hygiène du plan de travail	<ul style="list-style-type: none"> - Propreté - Désinfection
c) le contrôle des matières premières	<ul style="list-style-type: none"> - Date de péremption
d) l'hygiène du stockage	<ul style="list-style-type: none"> - Humidité - Odeur - Pas de lumière

ACADÉMIE DE STRASBOURG	SESSION 2002	<i>CORRIGE</i>	TIRAGES
C.A.P. Chocolatier confiseur		Coef. : 4	
EPREUVE : Technologie professionnelle, hygiène et prévention des accidents		Durée : 30 min	Page 2/2