

# CORRIGE

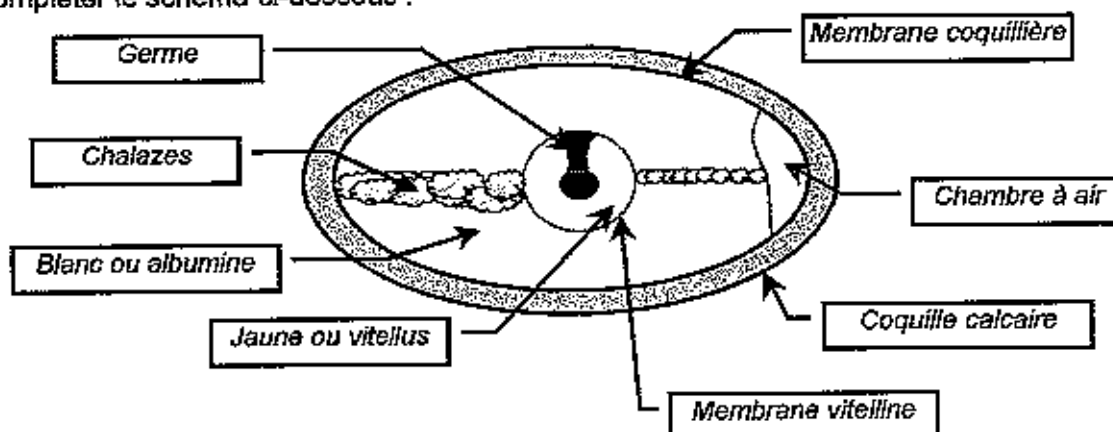
**Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.**

## A - TECHNOLOGIE GENERALE (9 points)

### GLACERIE

#### A1 - LES ŒUFS (2 points)

Compléter le schéma ci-dessous :



### PATISSERIE

#### A2 - LA LEVURE CHIMIQUE (2 points)

Citer quatre conseils d'utilisation de la levure chimique :

- *Tamiser toujours la farine et la levure ensemble pour bien les mélanger.*
- *Ne pas dépasser la dose prescrite.*
- *Cuire rapidement.*
- *Ne jamais délayer la poudre à lever dans un liquide.*

### CHOCOLATERIE

#### A3 - LE CACAO (2 points)

A3.1 - Il existe trois grandes espèces de cacaoyers citez-en deux :

- *Le forastero.*
- *Le criollo ou le trinitario.*

A3.2 - Citer deux produits dérivés du cacao :

- *Le beurre de cacao*
- *La poudre de cacao (ou la pâte de cacao), grué, etc....*

GRUPEMENT ACADÉMIQUE EST	SESSION JUIN 2006	CORRIGE	
C.A.P. PÂTISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR			
Epreuve : EP1 - Pratique - Technologie professionnelle Dessin - PARTIE TECHNOLOGIE	Durée : 1 H 00	Coef. : 1	Page 1/3

**A4 - Indiquer où, quand et comment doit-on se laver les mains : (3 points)**

**OU ?**

- *Dans un lavabo muni d'un système à commande automatique (pédale, infrarouge).*

**QUAND ?**

- *A la prise du travail*
- *A la sortie des toilettes*
- *Au changement de fabrication*
- *Manipulation de matières premières*

**COMMENT ?**

- *Utiliser un savon bactéricide alimentaire.*
  - *Respecter les doses et temps préconisés.*
  - *Utilisation d'une brosse à ongle.*
  - *Séchage, serviette jetable.*
- Après s'être débarrassé des montres, bracelet, bijoux.*

## **B - TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE (11 points)**

### **RECETTES : FEUILLETAGE**

**B1 - Indiquer les ingrédients ainsi que les proportions pour réaliser une recette de feuilletage à partir de 1500 gr de farine. (1,5 point)**

**RECETTE DU FEUILLETAGE :**

<b>FARINE</b>	1500 g
<b>EAU</b>	750 g
<b>SEL</b>	30 g
<b>BEURRE</b>	1140 g

*A l'appréciation des correcteurs.*

### **VOCABULAIRE PROFESSIONNEL**

**B2 – Expliquer les phases suivantes : (4 points)**

- **Pasteuriser :** *Consiste à porter la température d'un mélange à :*
  - *Pasteurisation basse : 60 à 65° C pendant 30 minutes*
  - *Pasteurisation haute : 80 à 85° C pendant 3 minutes**Avec refroidissement immédiat et rapide à 4°C.*
- **Tabler :** *Pour mettre au point une couverture de chocolat : c'est faire refroidir en la travaillant avec une palette sur un marbre ou une table froide afin de cristalliser la masse de chocolat de couverture.*
- **Foncer :** *Enfoncer la pâte dans un moule et lui faire épouser sa forme en garnissant le fond et les parois.*
- **Utiliser un densimètre :** *Evaluer la densité d'un sirop de sucre (proportion du sucre par rapport à un litre d'eau) pour une utilisation adaptée (sirop à baba).*

## CONFISERIE

B3 – Indiquer les ingrédients ainsi que les proportions pour réaliser une recette de nougatine à partir de 400 gr d'amandes. Expliquer le procédé de fabrication.

### RECETTE DE LA NOUGATINE : (1 point)

AMANDES	400 g
FONDANT	600 g
GLUCOSE	400 g
BEURRE	(Facultatif)

### PROCÉDÉ DE FABRICATION : (1,5 point)

Mettre à sécher les amandes au four, cuire le fondant avec le glucose au caramel clair, incorporer les amandes.  
Accepter recette traditionnelle sucre et glucose.

## GLACERIE

B4 – Compléter le tableau suivant : (3 points) (4 x 0,75 point)

COMPOSITION	DENOMINATION
<i>Choux garnis de glace aux œufs vanille et nappés de sauce chocolat.</i>	Profiteroles
<i>Réalisés à partir de fruits évidés et de pulpe transformée en sorbet.</i>	Fruits givrés
<i>Préparations glacées confectionnées à partir d'un appareil à bombe additionné, après refroidissement de crème fouettée et d'un arôme</i>	Parfait glacés
<i>Entremets glacés composés de fonds de meringue, de couches de glace et décorés de crème chantilly</i>	Vacherin