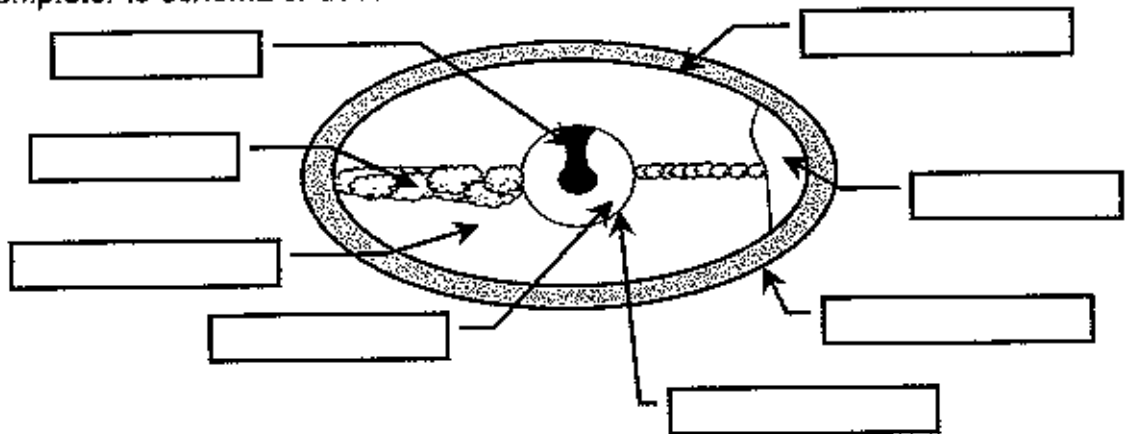


# A - TECHNOLOGIE GENERALE

## GLACERIE

### A1 - LES ŒUFS

Compléter le schéma ci-dessous :



## PATISSERIE

### A2 - LA LEVURE CHIMIQUE

Citer quatre conseils d'utilisation de la levure chimique :

- .....
- .....
- .....
- .....

## CHOCOLATERIE

### A3 - LE CACAO

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

- .....
- .....

GROUPEMENT ACADEMIQUE EST	SESSION JUIN 2006	SUJET
C.A.P PÂTISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR		
Epreuve : EP1 - Pratique - Technologie professionnelle Dessin - PARTIE TECHNOLOGIE	Durée : 1 H 00	Coef : 1
		Page 1/4

A3.2 - Citer deux produits dérivés du cacao :

- .....
- .....

A4 - Indiquer où, quand et comment doit-on se laver les mains :

- Où : .....
- Quand : .....
- Comment : .....
- .....
- .....

## B - TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

### **RECETTES : FEUILLETAGE**

B1 - Indiquer les ingrédients ainsi que les proportions pour réaliser une recette de feuilletage à partir de 1500 gr de farine.

RECETTE DU FEUILLETAGE :

FARINE	1500 g
.....	..... g
.....	..... g
.....	..... g

## VOCABULAIRE PROFESSIONNEL

B2 – Expliquer les phases de réalisation suivantes :

• Pasteuriser : .....

.....

.....

.....

• Tabler : .....

.....

.....

.....

• Foncer : .....

.....

.....

.....

• Utiliser un densimètre : .....

.....

.....

.....

## 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 :

AMANDES                    400 gr  
.....                        ..... gr  
.....                        ..... gr

### PROCÉDÉ DE FABRICATION :

.....  
.....  
.....

## GLACERIE

B4 – Compléter le tableau suivant :

COMPOSITION	DÉNOMINATION
	Profiteroles
	Fruits givrés
Préparations glacées confectionnées à partir d'un appareil à bombe additionné, après refroidissement de crème fouettée et d'un arôme	
Entremets glacés composés de fonds de meringue, de couches de glace et décorés de crème chantilly	