

# TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

## CORRIGE

- 1 – AMANDES :82 à 85 %  
ENVELOPPES : 12 à 15 %  
GERMES :3 %

2 –

PÂTE	PRODUIT FINI
Favorise la liaison de la pâte	Améliore le goût
Favorise ou freine la fermentation	Favorise la coloration de la croûte
	Tient la mie plus fraîche

- 3 – Augmenter le temps de pointage  
Donner un « tours » durant le pointage  
Serrer davantage au boulage  
Prolonger la « détente » et de bouler une deuxième fois  
Plus de serrage au façonnage  
Mettre en pain de plus sur couche (+ serrés)

4 - a) NON

- b) L'acide ascorbique agit au niveau du gluten manquant de tenacité  
Il donne + de force aux pâtes  
Plus d'élasticité et de tenacité aux pâtons  
(plus de tenacité au produit)

- 5 – Les pétrins à axe(s) oblique(s)  
Les pétrins spiral (ou queue de cochon)  
Les pétrins artofex  
Les pétrins à axe horizontal

- 6 – Pétrissage lent  
Pétrissage amélioré  
Pétrissage intensifié

**ACADÉMIE DE LILLE**

**CORRIGÉ**

Année : 1999

**Spécialité : BOULANGER**

ÉPREUVE : EP2 - Technologie Professionnelle

**C.A.P.**

Folio

N° du sujet : 99-229

Temps maximum alloué :

Coefficient :

1/1