

TECHNOLOGIE GENERALE

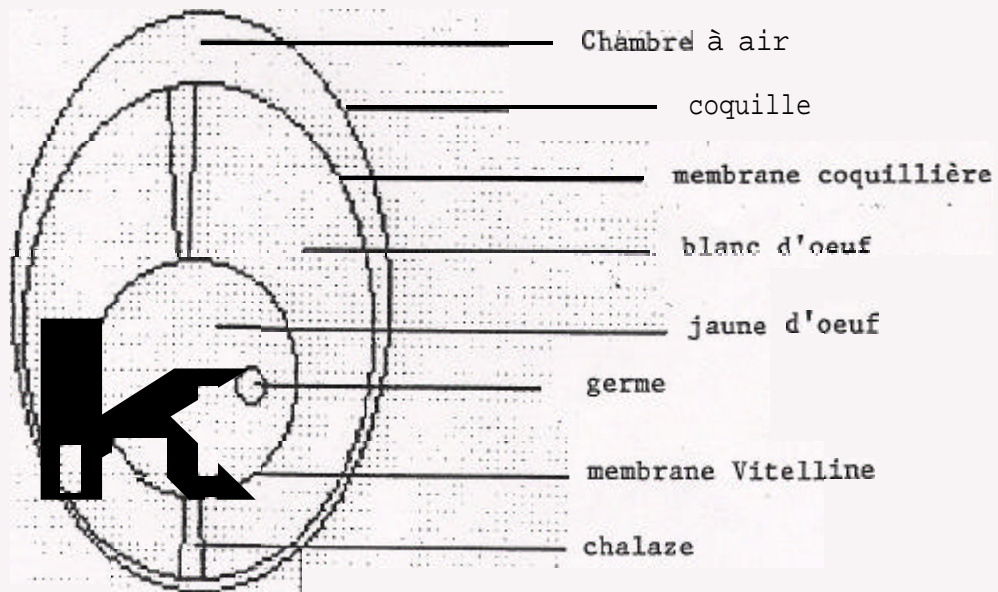
QUESTION N°1 3 points (112 point par bonne réponse) Note /20

- Citez 6 composants de la farine :

Amidon - eau - gluten - sucres-matières grasses -matières minérales - vitamines.

QUESTION N° 2 2 points (1/4 de point par bonne réponse)

- Sur le schéma ci-dessous, indiquez le nom de chaque partie de l'oeuf



QUESTION N° 3 1.5 point (1/2 point par bonne réponse)

- Citez 3 rôles du sucre inverti en pâtisserie

⇒ Dans les sirops, il supprime le grainage ⇒ Dans les biscuits, il est hygroscopique.....

⇒ Dans les pâtes, il améliore la texture ⇒ Dans la conservation, il fixe les arômes...

⇒ Dans les glaces, il modifie la tenue et le pouvoir sucrant.

QUESTION N° 4 1,5 point (1/2 point par bonne réponse)

- Citez 3 techniques de conservation des fruits :

⇒ par le froid (positif ou négatif) ⇒ par le sucre (confisage, confiture) . . .

⇒ par la conserve (appertisation ou stérilisation) ⇒ par **dessiccation** (fruits séchés).....

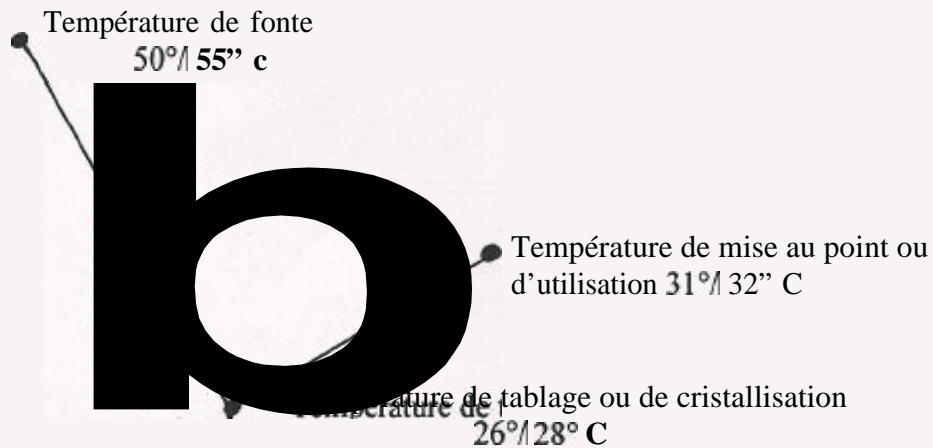
⇒ par l'alcool.

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	Session 1999
Durée : 1 heure		EPI Technologie professionnelle
CORRIGE	Feuille 1/3	BEP Alimentation CAP Pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur

QUESTION N° 8 3 points { 1 point pour la courbe, 1 point pour les températures
 { 1 point pour l'explication

Tracer la courbe des températures d'une couverture noire et indiquez les températures correspondantes sur le schéma.

Pourquoi doit-on respecter cette courbe ?



On doit respecter ces différentes étapes et températures pour obtenir un produit à surface dure, lisse, brillante, une absence de tache blanche et une cassure nette et sans miettes.

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	Session 1999
Durée : 1 heure	Feuille 3/3	EPI Technologie professionnelle
CORRIGE		BEP Alimentation CAP Pâtissier. glacier, chocolatier, confiseur