

Groupement "Est"	Session 2002	Corrigé	Tirages
B.E.P. Alimentation C.A.P. Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur		Code(s) examen(s) 22104 - 22124	
Épreuve : BEP CAP EP1	Durée totale BEP : 9h 30	Coef BEP : 2	
Pratique professionnelle - technologie - dessin	Durée totale CAP : 5 h	Coef CAP : 1	
partie : technologie	Durée épreuve : 1h00	page : 1 / 2	

1) Dans la plupart des pâtes : rassembler, lier, agglutiner les particules de farine.

Dans les pâtes levées :

- hydrater la farine,
- rassembler, coller tous les grains d'amidon,
- donner de l'élasticité au gluten,
- créer l'humidité nécessaire pour la vitalité des diastases de la levure biologique (fermentation),
- rendre la pâte imperméable au gaz résultant de la fermentation. (1 point)

2) Eau, matières grasses ou lipides (36 g), lactose ou glucides, caséines ou protéines, éléments minéraux, vitamines. (3 points)

3) Vérifier la fraîcheur, éviter le contact avec le sel et le sucre, ne pas délayer dans un liquide chaud supérieur à 50°C. (1 point)

4) Beurre de cacao, poudre de cacao, chocolat couvertures noires, laits et blanches. (2 points)

5) jaune : goût, couleur, émulsifiant (lécithine), liant, brillance
blanc : coagulant, légèreté, volume, liant (3 points)

6) Glace aux œufs : lait entier, sucres, jaunes, stabilisant, émulsifiant, arôme.

Extrait sec total : représente tous les ingrédients qui ne s'évaporent pas. L'EST est calculé pour le respect de la législation française sur les glaces (lipides, glucides, protides). (2 points)

7) Foisonnement : quantité d'air incorporée lors du turbinage. Règlement 100 % maximum.

Maturation : opération destinée en glacerie à affiner les qualités gustatives d'un mix préalablement pasteurisé, en faisant mûrir celui-ci à basse température pendant un laps de temps pouvant aller jusqu'à 24 heures maximum à + 4°C maximum. (2 points)

Groupement "Est"	Session 2002	Corrigé	Tirages
B.E.P. Alimentation C.A.P. Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur		Code(s) examen(s) 22104 - 22124	
Épreuve : BEP CAP EP1	Durée totale BEP : 9h 30	Coef BEP : 2	
Pratique professionnelle - technologie - dessin	Durée totale CAP : 5 h	Coef CAP : 1	
partie : technologie	Durée épreuve : 1h00	page : 2/2	

8) Moulage en chocolat : propreté du moule, température du moule, température du local, température du chocolat, pour un meilleur résultat tamponner une première couche, le moule au pistolet ou au pinceau. (2 points)

9) La nougatine : glucose, sucre, amandes
intérieur à chocolat, petits gâteaux, décors entremets, brisures pour les masses, bonbons, œufs feuilletés, spécialités... (2 points)

10) Pâte sucrée : farine, sel, sucre, beurre, œufs
Pâte feuilletée : farine, sel, eau, beurre
Pâte à choux : farine, eau, sel beurre, œufs
Pâte à brioche : farine, beurre, sel sucre, levure, œufs. (2 points)