

CORRIGE

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

1 Les matières premières

8,5 points

1.1

2 points

Composition du beurre	
Matière grasse	82 % minimum
<i>Eau</i>	16 % maximum
Lactose, caséine	2 % maximum
Vitamines	A et D

1.2 *Les ovoproduits sont des œufs vendus hors coquilles*

1 point

1.3 - *Les œufs surgelés (jaunes, blancs, œufs)*

1,5 point

- *Les œufs en poudres ou concentré d'œufs pasteurisés*

- *Œufs cuits dur en saumure*

1.4 Nombre d'œufs dans 1 litre : **16 à 20**

1,5 point

Nombre de jaune dans 1 litre : **48 à 54**

Nombre de blancs dans 1 litre : **32**

1.5 . Lait entier : *capsule rouge*

1,5 point

- Lait demi écrémé : *capsule bleue*

- Lait écrémé : *capsule verte*

1.6 Lorsqu'on utilise de la couverture de chocolat, on doit être précis avec les températures.

Complétez les courbes de températures ci-dessous.

1,5 point

Fonte : **45° à 50°C**

Fonte : **40° à 45°C**

Utilisation : **30° à 32°C**

Utilisation : **29° à 30°C**

Tempérage : **26° à 28°C**

Tempérage : **26° à 27°C**

COUVERTURE FONDANTE

COUVERTURE LACTEE

2 Techniques de réalisations

5 points

2.1 Pâte sablée

1 point

Ingrédients 1 point
<i>Farine</i>
<i>Beurre</i>
<i>Œufs</i>
<i>Sucre</i>
<i>Sel</i>
<i>Facultatif : poudre d'amande, vanille, levure chimique</i>

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Etapas de réalisation (2 méthodes) 2 points	
<p>1^{ère} méthode</p> <p><u>Par sablage :</u> <i>Farine + beurre = sablage</i> <i>Sucre et œufs dans la fontaine</i> <i>Mélanger sans donner du corps</i> <i>Fraiser, filmer, mettre au frais</i></p>	<p>2^{ème} méthode</p> <p><u>Par émulsion :</u> <i>Beurre pommade + sucre = crémer</i> <i>Œufs, puis farine</i> <i>Mélanger sans donner du corps</i> <i>Filmer, mettre au frais</i></p>

2.2 *Sablés individuels.* 1 point
Fonds de tarte
Sablés petits fours, lunettes

2.3 *Poudre d'amande .* 1 point
Sucre
Beurre
Œufs

3. Organisation et méthodes de travail 3 points

3.1 3 points

Définition :	Exemple :
Chiqueter : <i>tailler et marquer au couteau le tour d'une pièce de feuilletage, avant sa cuisson en vue d'un développement régulier</i>	<i>Galette</i> <i>Tarte en bande</i>
Tourer : <i>allonger en rectangle régulièrement un pâton de feuilletage ou de croissant puis le plier en 3 ou 4</i>	<i>Feuilletage</i> <i>Croissant</i>
Clarifier : <i>séparer du beurre fondu de ses autres composants</i> <i>Séparer les blancs des jaunes d'œufs</i>	<i>Beurre clarifié</i> <i>Clarifier les œufs</i>

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

4. Le matériel

3 points

4.1

3 points

Définition :	Exemple :
Densimètre : <i>outil en forme d'ampoule de verre avec en son extrémité inférieure une partie boursoufflée lesté de plomb, et dans la partie haute une échelle de gradation de 1000 à 1400, servant à mesurer la densité d'un liquide</i>	<i>Le sorbet Le sirop</i>
Spatule : <i>outil en bois ou en matière synthétique, arrondie et aplatie à son extrémité, servant à mélanger ou à remuer dans les préparations</i>	<i>Remuer une crème anglaise</i>
Ecumoire : <i>outil en inox, rond et plat à son extrémité, percé de trous, servant à récupérer des fruits ou des savarins dans du sirop. Sert aussi à mélanger des préparations délicates</i>	<i>Mélanger la farine dans la génoise Ecumer un sirop</i>
Etuve : <i>enceinte fermée se trouvant sous le four, réglable en température jusqu'à environ 100°C pour faire lever des pâtes ou dessécher des produits</i>	<i>Croissants Meringues</i>
Econome : <i>ustensile servant à éplucher</i>	<i>Eplucher des pommes</i>
Palette : <i>ustensile plat et allonger servant à étaler, masquer, lisser</i>	<i>Masquer un entremets Etaler un biscuit</i>