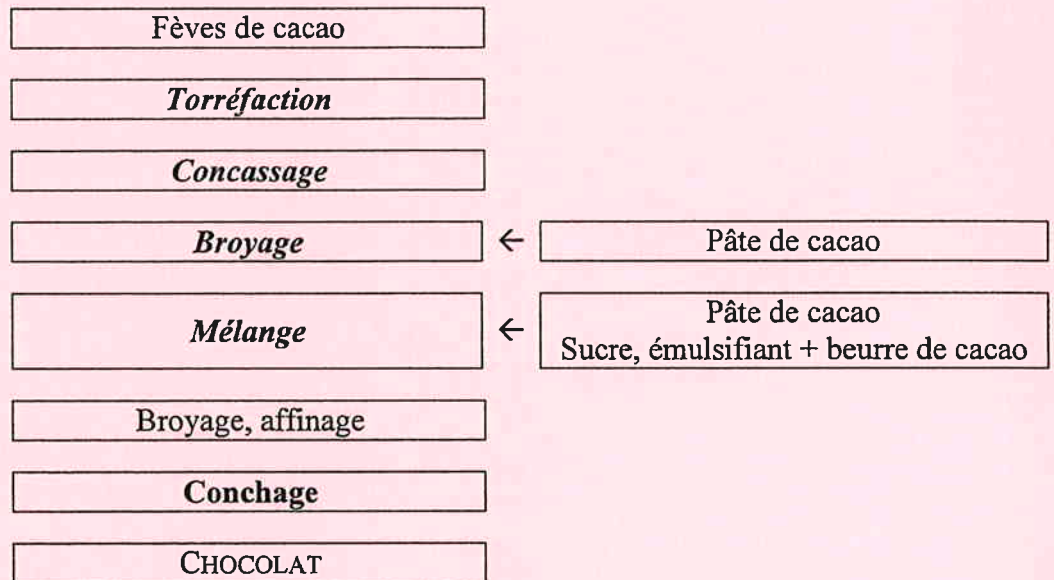


CORRIGE

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

1. Matières premières 6 points

1.1 Complétez le schéma de fabrication du chocolat. (2 pts)



1.2 Complétez la composition de la farine. (2 pts)

- amidon	60	à	72	%
- <i>gluten</i>	8	à	12	%
- Matières grasses	1,2	à	1,4	%
- <i>Matières minérales</i>	0,45	à	0,60	%
- Sucres	1	à	2	%
- Eau	moins de 16 %			
- Vitamines	B1, B2, PP, E			

1.3 Citez les différentes commercialisations du saccharose. (1 pt)

- Sucre *crystal*
- Sucre *semoule*
- Sucre glace
- Sucre *morceaux*
- Sucre candi
- Vergeoise
- *Cassonade*
- Sucre liquide

1.4 Expliquez la différence entre une levure biologique et une poudre levante chimique. (1 pt)

La levure biologique est un champignon microscopique se développant sous l'action de la chaleur alors qu'une poudre levante chimique reste un mélange de trois produits qui, en présence d'humidité, déclenche une réaction chimique (dégagement de gaz carbonique) provoquant la pousse des pâtes.

2. Fabrication 4 points

2.1 Citez les composants nécessaires à la réalisation d'une pâte à brioche. (3 pts)

Farine, sel, sucre, œufs, levure biologique, beurre

2.2 Quel poids de pâte doit être réalisé pour confectionner 50 petites brioches à tête. (1 pt)

2,500 kg de pâte

CORRIGE

3. Glacerie

2 points

3.1 Citez deux stabilisateurs autorisés par la législation française. (1 pt)

Alginate

Gélatine

Carraghénates

Pectine

Gomme de Guar

Blanc d'œuf

Gomme de Caroube

3.2 Quel pourcentage minimum de fruit la législation française autorise-t-elle ? (1 pt)

Pour les fruits doux : **35 %**

Pour les fruits acides : **15 %**

4. Confiserie

2 points

4.1 Expliquez un mode de fabrication de la nougatine. (1 pt)

Mode 1 *Faire fondre le fondant et le glucose dans un récipient approprié. Cuire mélange jusqu'au caramel clair ; incorporer les amandes.*

ou

Mode 2 *Cuire sucre et eau au caramel
Incorporer les amandes*

ou

Mode 3 *Cuire le sucre et le glucose à sec
Incorporer les amandes*

4.2 Expliquez l'utilisation d'un sirop à candir. (1 pt)

C'est un sirop de sucre de forte concentration, permettant de fabriquer une croûte de sucre autour de bonbons en pâte d'amandes pour améliorer leur conservation.

5. Conservation

2 points

Citez quatre techniques de conservation par le froid.

- *Cryogénisation*

- *Surgélation*

- *Congélation*

- *Réfrigération*

6. Culture technologique

4 points

6.1 Expliquez les matériels suivants. (2 pts)

Surgélateur : *matériel permettant de refroidir des denrées alimentaires très rapidement (-40°C°)*

Robot – Mixer : *matériel permettant de broyer des matières premières très rapidement, au moyen de deux lames tournant à très grande vitesse*

6.2 Citez quatre postes de travail en pâtisserie. (2 pts)

- *Tourier*

- *Entremetier*

- *Fournier*

- *petits gâteaux*

- etc...