

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

1 Matières premières (7 points)

1.1 Complétez le tableau des différentes étapes de la fabrication du beurre. (3 pts)

Étapes	But
L'écémage	
	Elimine la flore pathogène
La maturation	
	Soude les matières grasses entre elles
Le lavage	
	Répartition de l'eau et homogénéisation de la masse
Conditionnement	Moulage, emballage

1.2 Composition du lait. (2 pts)

Complétez le tableau à l'aide des éléments suivants :

protéines ; eau ; glucides ; matières grasses.

	900 g
	40 g
	50 g
	35 g
Eléments minéraux	9 g
Vitamines	A, B1, B2, B6 ; C ; D ; E ; PP ; B12

BEP/CAP PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR
CAP PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR

SUJET
SESSION 2005

EPREUVE EP1: TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Durée : 1 heure
Coef. : 1

Page : 2/5

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

1.3 Que désigne-t-on sous le nom de saccharose ? (1 pt)

.....
.....

1.4 A partir de quels produits fabrique-t-on le sirop de glucose ? (1 pt)

.....
.....

2 Fabrication (4 points)

2.1 Citez les composants nécessaires à la réalisation d'une pâte brisée sucrée. (2 pts)

Farine	
	Eau ou lait facultatif

2.2 Laquelle de ces trois types de farines conviendra le mieux pour la confection de cette pâte ? Entourez celle choisie. (1 pt)

Farine type 65 *Farine de gruau* *Farine type 55*

2.3 Justifiez votre choix. (1 pt)

.....
.....

3. Glacerie (2 points)

3.1 Citez deux composants autorisés dans une glace à la fraise et qui sont interdits dans un sorbet à la fraise. (1 pt)

•..... •.....

3.2 Quel est le taux maximum de foisonnement autorisé par la législation pour une glace aux œufs ? (1 pt)

.....

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

4. Confiserie (2,5 points)

4.1 Expliquez un mode de fabrication du praliné. (1 pt)

.....
.....
.....

4.2 Donnez une utilisation pour chacune de ces pâtes d'amandes. (1,5 pt)

Pâte d'amandes crue	
Pâte d'amandes confiseur	
Pâte d'amandes décor	

5. Conservation (2,5 points)

5.1 Parmi les moyens de conservation suivants, choisissez ceux correspondant aux définitions. (1,5 pt)

Dessiccation, stérilisation, pasteurisation, réfrigération.

	Traitement thermique à haute température (115 °C) et refroidissement
	Evaporation de la quasi-totalité de l'eau
	Traitement thermique à température inférieure à 100°C et refroidissement rapide.

5.2 Quel est le but de la surgélation ? (1 pt)

.....
.....
.....

BEP/CAP PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR
CAP PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

6. Culture technologique (2 points)

6.1 Complétez la fiche technique de la pâte Brisée à l'aide de termes choisis dans la liste proposée. (2 pts)

Foncer – sabler – monter – corser

Tourer – crémer – fontaine – beurrer – fraser – dorer

Fiche technique d'une pâte Brisée

- Tamiser la farine sur le marbre.
- Couper la matière grasse en petits dés.
- la farine avec la matière grasse pour obtenir une texture rappelant celle du sable.
- Faire une avec ce mélange, verser le sel, éventuellement le sucre, les dissoudre avec les éléments liquides.
- Mélanger le tout sans trop travailler.
- avec la paume de la main pour obtenir une pâte lisse et homogène.
- Surtout ne pas trop travailler la pâte pour ne pas la et ainsi la rendre élastique
- Bouler, filmer, mettre au frais.

BEP/CAP PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR
CAP PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR

SUJET	EPREUVE EP1: TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE	Durée : 1 heure	Page : 5/5
SESSION 2005		Coef. : 1	