

MC Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées
E2- Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelles
technologie

Corrigé

La farine

1. Comment détermine-t-on le type des farines ?

(S3.2) 2 points

Le taux de cendres détermine les différents types de farine.

Les œufs

2. Lorsque vous préparez votre biscuit, vous devez monter vos blancs d'œufs en neige. Expliquer ce phénomène.

(S3.4) 4 points

Le blanc d'œuf a la propriété de se laisser battre en neige. Sous l'action du battage, il se sépare en d'innombrables petites vésicules qui emprisonnent de l'air d'où l'augmentation de volume (foisonnement).

Vos blancs grainent, comment y remédier ?

(S5.1.8) 2 points

Ajout de sucre afin de serrer les blancs, arrêt du batteur...

Les produits laitiers

3. Donner les pourcentages de matière grasse des produits suivants :

4 points

Produits	Pourcentage de matière grasse
<i>Lait entier</i>	<i>3.6% minimum</i>
<i>Crème fleurette</i>	<i>35%</i>
<i>Beurre</i>	<i>82%</i>
<i>Beurre concentré</i>	<i>99.8%</i>

4. Donner les étapes de fabrication de la crème :

(S3.6) 3 points (3 x 1 pt)

- *Ecrémage*
- *Pasteurisation, stérilisation*
- *Ensemencement, maturation*
- *Conditionnement*

Les fruits

5. Compléter le tableau avec la liste des fruits suivants :

Pomme, abricot, cerise, banane, quetsche, noix, raisin blanc, framboise.

4 points (8 x 0,5 pt)

Akène	Baie	Drupes
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Noix</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Pomme</i> • <i>Banane</i> • <i>Raisin blanc</i> • <i>Framboise</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Abricot</i> • <i>Cerise</i> • <i>Quetsche</i>

Le sucre et les produits sucrés

6. Lors de la cuisson d'un sucre celui-ci passe par plusieurs stades. Compléter le tableau.

(S4.1) 4 points (8 x 0,5 pt)

Température	Désignation	Utilisation
155°C	Grand cassé	Fruits déguisés, sucre coulé
120°C	Boulé	Crème au beurre
100°C	Sirop	Punchage
170/180°C	Caramel	Caramel au beurre salé

7. Citer un édulcorant de synthèse :

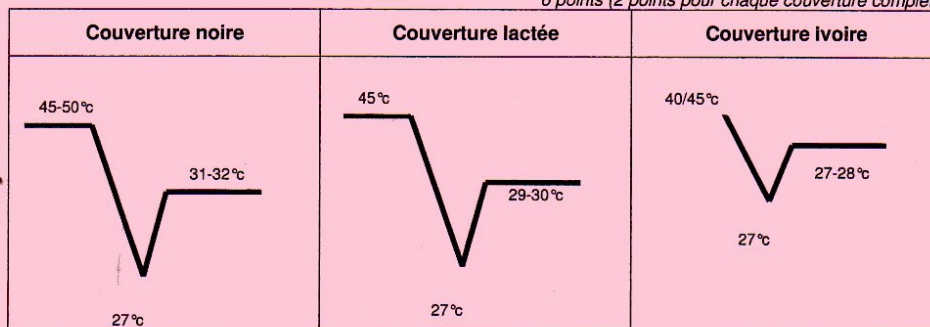
(S4.1) 2 points

L'aspartame.

Le chocolat

8. Compléter les courbes de cristallisation suivantes :

6 points (2 points pour chaque couverture complète)



9. En pâtisserie, que signifie le mot « Chablonner » ?

(S5.2.3) 2 points

Enduire un biscuit (génoise, biscuit Joconde, biscuit de Savoie...) d'une couche de chocolat fondu à l'aide d'un pinceau, dans le but d'éviter au biscuit de se casser lorsqu'il sera imbibé avec un sirop. Permet également au gâteau de ne pas adhérer au plat de service. La couche de chocolat refroidie fait carapace. Cette technique s'utilise aussi pour des intérieurs de bonbons chocolat en vue de les tremper (pour éviter qu'ils adhèrent à la fourchette).

Les préparations glacées

10. Définir ce qu'est un EST dans un sorbet.

(S5.2.5) 2 points

C'est l'Extrait Sec Total du sorbet (1 pt). C'est la totalité de la matière sèche de la préparation (1 pt).

11. Expliquer son rôle.

(S5.2.5) 3 points

Il constitue la charpente du mix (consistance...)

La correction est laissée à l'initiative du jury.

12. Définir le terme « Mix »

(S5.2.5) 2 points

Mix : C'est le mélange des ingrédients pour la réalisation de la glace avant le turbinage.