

**BREVET TECHNIQUE DES METIERS****PATISSIER**

TECHNOLOGIE - Durée : 2 h 30

DOMAINE PROFESSIONNEL

EPREUVE : 1/4

L'épreuve comporte 1 référence

Sujet : 1101

2005

**SUJET**

- 1° a) On classe les fruits charnus en deux groupes, lesquels ?  
b) Citez trois noms de fruits de chaque groupe.
- 2° a) Qu'est-ce que l'appertisation ?  
b) A qui devons-nous le procédé ?
- 3° A supposer que votre chocolat de couverture manque de fluidité, comment peut-on y remédier ?
- 4° a) Quelle est la différence entre la couverture de chocolat et la pâte à glacer ?  
b) Quelles sont leurs différentes utilisations ?
- 5° Donnez la définition des édulcorants et le nom de trois d'entre eux.
- 6° a) Citez quatre agents conservateurs naturels.  
b) Dans quels cas les utilise-t-on et pourquoi ?
- 7° a) Quelle est la température correspondant à ces appellations :  
- Petit boulé ?  
- Gros boulé ?  
- Petit cassé ?  
- Caramel ?  
b) Qu'appelle-t-on graisser un sucre et pourquoi ?
- 8° Les œufs de la catégorie A peuvent être vendus sous deux dénominations, lesquelles ?  
Développez votre réponse.
- 9° Dans une mesure de 1 litre, combien y a-t-il :  
- D'œufs ?  
- De blancs ?  
- De jaunes ?

**VOIR AU VERSO**

10° a) Etablissez le procédé de fabrication d'une pâte de fruits à la framboise, à partir de 375 g de pulpe.

b) Vous constatez les phénomènes suivants :

- pâte de fruits trop molle
- pâte de fruits qui remouille
- pâte de fruits trop dure

Quelle est votre analyse de ces anomalies et, comment peut-on y remédier, si cela est possible ?

11° Qu'appelle-t-on dans une solution sucrée :

- saturation ?
- sous-saturation ?
- sur-saturation ?

**Barème de notation sur 200 points (donné à titre indicatif)**

Première question	20
Deuxième question	5
Troisième question	30
Quatrième question	10
Cinquième question	10
Sixième question	10
Septième question	20
Huitième question	10
Neuvième question	5
Dixième question	50
Onzième question	30