

## 1/ DESSERT DE SALON DE THÉ ET DE RESTAURATION.

1.1 - Définir une sauce et un coulis :

• **les sauces** : .....

.....

.....

• **les coulis** : .....

.....

.....

1.2 - Citer les composants des sauces et coulis répertoriés dans le tableau suivant :

SAUCES OU COULIS	Composants de base
Crème anglaise	
Sauce chocolat	
Coulis de fraise	
Sauce caramel	

## 2/ LES SPIRITUEUX.

A partir du tableau suivant, indiquer le produit d'origine des alcools cités :

ALCOOLS	PRODUITS D'ORIGINES
Kirsch	
Rhum	
Curacao	
Cognac	

GROUPEMENT ACADEMIQUE EST	SESSION 2006	SUJET
M.C. PÂTISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPECIALISEE		
Epreuve : EP1 – Pratique professionnelle, technologie, arts appliqués Partie TECHNOLOGIE	Durée : 1 H 00	Coef. : 2
		Page 1/3

### 3/ LE SUCRE INVERTI.

Indiquer quatre rôles ou avantages d'utiliser un sucre inverti dans une fabrication :

- .....  
.....
- .....  
.....
- .....  
.....
- .....  
.....

### 4/ LES FRUITS.

Citer trois techniques différentes utilisées pour la conservation des fruits :

- .....  
.....
- .....  
.....
- .....  
.....

### 5/ LA CHOCOLATERIE.

Citer quatre précautions indispensables à prendre pour obtenir un moulage lisse et brillant :

- .....  
.....
- .....  
.....
- .....  
.....
- .....  
.....

### 6/ GLACERIE.

Citer trois rôles et actions du glucose atomisé dans un sorbet :

- .....  
.....
- .....  
.....
- .....  
.....

## 7/ ADDITIFS ALIMENTAIRES.

7.1 - Justifier l'emploi d'agents stabilisants et émulsifiants dans une crème glacée :

.....

.....

.....

7.2 - Indiquer 2 rôles d'un stabilisateur dans une crème glacée :

- .....
- .....

## 8/ CONFISERIE.

8.1 - Décrire un processus de fabrication de la nougatine :

- .....
- .....
- .....
- .....

8.2 - Citer quatre exemples d'utilisation :

- .....
- .....
- .....
- .....