

# Corrigé des leçons et exercices TOME 2 CAP PATISSIER.

⚠ La correction des « fiches recherches » ainsi que les « expérimentations en milieu professionnel » restent à l'appréciation de chaque enseignant !

**Corrigé page 12** dans l'ordre respectif (de gauche à droite et de haut en bas)

⚠ **Ce document vous aide à vous entraîner pour l'épreuve EP1 (à titre indicatif !).**

⚠ **Organigramme de travail EP1 - Ce document ne vous sera pas fourni à l'examen !**

## Exemple d'une commande

- 6 chaussons aux pommes
- 1 flan pâtissier de 6-8 pers (ex : cercle 3,5cm de hauteur, 20cm de Ø) et 5 tartelettes « amandines cassis ».
- 0,200 kg de palets aux raisins (petits fours secs)

Heure	Durée	Pâte feuilletée	Autre(s) pâte(s) : Pâte à foncer	Petits fours secs
1 heure	15 min	Désinfecter son poste de travail, réaliser la détrempe, mettre au froid		
	15 min		Réaliser la pâte à foncer, mettre au froid	
	15 min	Réaliser 2 tours simples, mettre au froid		
	15 min		Réaliser la crème d'amande	
1 heure	15 min		Nettoyer le matériel et le poste de travail	
	15 min	Réaliser 2 tours simples, mettre au froid		
	15 min		Foncer le flan et les tartelettes, mettre au froid	
	15 min		Réaliser l'appareil à flan, couler dans le cercle, mettre au froid	
1 heure	15 min	Réaliser 1 ou 2 tours simples, mettre au froid		
	15 min		Retravailler la crème d'amande, garnir les amandines cassis	
	15 min	Etaler le pâton à la dimension souhaitée, mettre au froid négatif 5-10 min		
	15 min	Détailler les 6 chaussons aux pommes, dorer mettre au froid		
1 heure	15 min		Cuire les tartelettes, le flan de 20 à 40 min, nettoyer le matériel	
	15 min			Réaliser les palets aux raisins
	15 min	- Dorer et rayer les chaussons, cuire 40 min environ		
	15 min			Cuire les palets raisins 8 à 10 min
50 minutes	15 min		Napper les tartelettes, décorer le flan, finitions.	
	15 min		Nettoyer le poste de travail et le matériel	
	15 min	Siroter les chaussons aux pommes		
	5 min	<b>Présentation de la production</b>		

**Corrigé : autre organigramme** dans l'ordre respectif (de gauche à droite et de haut en bas)

**!** Ce document vous aide à vous **entraîner** pour l'épreuve EP1 (à titre indicatif !).

**!** Organigramme de travail EP1 - **Ce document ne vous sera pas fourni à l'examen !**

Exemple d'une commande

- A partir de 0,500 kg de farine, réaliser 9 croissants et 9 pains au chocolat
- A partir de de 0,250 kg de farine, réaliser une tarte citron meringuée de 6-8 pers (ex : cercle 2cm de hauteur, 22cm de Ø) et 5 tartelettes
- Gâteaux de voyage : Réaliser 2 cakes de 8 pers de votre choix (ex : moule antiadhésif 20x8x6cm)

Heure	Durée	Pâte levée feuilletée	Autre(s) pâte(s) : Pâte sucrée	Gâteaux de voyage
1 heure	15 min	Désinfecter son poste de travail, réaliser la détrempe, pointage 30 min		
	15 min		Réaliser la pâte sucrée, mettre au froid	
	15 min		Réaliser un fond de crème d'amande (facultatif)	
	15 min	Rabat, mettre au froid négatif, préparer le beurre de tourage		
1 heure	15 min	Donner 1 tour portefeuille et 1 tour simple, mettre au froid +4°C		
	15 min		Nettoyer le matériel et le poste de travail	
	15 min		Foncer la tarte et les tartelettes, mettre au froid	
	15 min	Abaisser le pâton à la dimension souhaitée, mettre au froid +4°C		
1 heure	15 min		Déposer la crème d'amande au fond de la tarte/tartelettes, cuire au four à sole à 175°C environ 20 min	
	15 min	Détailler la viennoiserie, dorer. Apprêt 2h à 25-26°C		
	15 min		Réaliser l'appareil citron, couler dans la tarte/tartelettes cuite, mettre au froid	
	15 min			Réaliser l'appareil à cake
1 heure	15 min			Couler dans les moules et cuire au four ventilé 35-40 min environ
	15 min		Réaliser la meringue suisse ou italienne	
	15 min		Nettoyer le poste de travail et le matériel	
	15 min		Décorer à la poche la tarte/tartelettes citron de meringue, flamber, finition	
50 minutes	15 min			Réaliser un sirop à 15°B
	15 min			Siroter, napper Finition des cakes
	15 min	Dorer et cuire la viennoiserie 16-18 min à 215-220°C four à sole	Nettoyer le poste de travail et le matériel	
	5 min	<b>Présentation de la production</b>		

**Corrigé page 15** dans l'ordre respectif (de gauche à droite et de haut en bas)

Organigramme de travail en respectant un code couleur (phase active/passive)

Heure	Durée par 15 min	Entremets : Bavarois à la poire	Petits gâteaux : Eclairs et Salambos
1 heure	15 min	Désinfecter son poste de travail, réaliser le biscuit à la cuillère	
	15 min	Dresser et cuire le biscuit à la cuillère (10-12 min)	
	15 min		Réaliser ¼ de litre de pâte à choux
	15 min		Dresser la pâte à choux, nettoyage
1 heure	15 min	Réaliser la crème anglaise et le sirop à 30°B (refroidissement rapide)	Cuire la pâte à choux (40-45 min)
	15 min		Réaliser la crème pâtissière, (1litre de lait) refroidissement rapide
	15 min	Réaliser la bavaroise poire	
	15 min	Monter l'entremets...	
1 heure	15 min	Monter l'entremets suite...Stocker au surgélateur. Nettoyage	
	15 min		Garnir la pâte à choux
	15 min		Glacer au fondant les éclairs
	15 min		Cuire le sucre au caramel et glacer les salambos
1 heure	15 min	Nettoyage du plan de travail	
	15 min	Mettre au point le chocolat de couverture	
	15 min	Réaliser les décors chocolat	
	15 min	Glacer l'entremets au nappage neutre à froid (fourni par le centre)	
30 min	15 min	Effectuer un décor au cornet	
	15 min	<b>Nettoyage du plan de travail</b> <b>Présentation de la production</b>	

**Corrigé page 23** dans l'ordre respectif (de gauche à droite et de haut en bas)

**Au froid** : Epaississement ; cristallisation.

**Au chaud** : liquéfaction.

**Corrigé page 24** dans l'ordre respectif (de gauche à droite et de haut en bas)

**Agents de texture, de foisonnement** : texture allégée

**Agents de saveurs** : arômes ; finesse.

**Agents de liaison** : liaison

**Corrigé page 25** dans l'ordre respectif (de gauche à droite et de haut en bas)

**La crème anglaise, la bavaroise**

Lait : 250g ; Sucre : 100g ; Jaunes : 80g ; Vanille : Q.S

Gélatine poudre : 8g + 48g ; C.Fouettée : 250g                      masse totale : 700g

**Mousse aux fruits**

Pulpe de fruits : 250g ; Gélatine poudre : 10g + 60g ; Meringue suisse : 125g ; Crème fouettée : 200g.

**La crème au beurre au sucre cuit**

Recette 1      Sucre : 300g ; Eau : 100g ; Œufs : 3 ; Beurre : 600g                      masse totale : 1150g

Recette 2      Sucre : 250g ; Eau : 90g ; Blancs d'œuf : 200g ; Beurre : 600g                      masse totale : 1140g

**Corrigé page 26** dans l'ordre respectif (de gauche à droite et de haut en bas)

**La ganache**

Crème liquide : 100g ; Miel : 10g ; Sorbitol : 5g ; Vanille : 2g ; Couverture chocolat : 130g ;

Beurre : 25g                      Masse totale : 272g

**La crème Chiboust**

Blanc : 200g ; Blanc en poudre : 10g ; Sucre : 280g ; Eau : 100g ; Gélatine feuilles 180B (2,5g) : 4

Lait : 400g ; Gousse de vanille : ½ ; Sucre : 40g ; Œufs : 2 ; Poudre à crème : 45g ; Masse totale : 1175g

**Corrigé page 27** dans l'ordre respectif (de gauche à droite et de haut en bas)

**La crème mousseline (alcool)**

**Recette n°1** : crème pâtissière : 360g ; beurre : 120g ; kirsch : 30g                      Masse totale : 510g

**Recette n°2** : crème pâtissière : 220g ; crème au beurre : 300g ; kirsch : 30g                      Masse totale : 550g

**La crème mousseline (praliné)**

Crème pâtissière : 800g ; Beurre : 300g ; praliné : 250g                      Masse totale : 1350g

**La crème diplomate**

Crème pâtissière : 175g ; Gélatine feuille (2,5) : 1 ; C.Fouettée : 120g ; Sucre : 12g ; Vanille : Q.S.

Masse totale : 524g

**Corrigé page 28** dans l'ordre respectif (de gauche à droite et de haut en bas)

**Le crémeux chocolat (à base de crème)**

Crème UHT : 110g ; Arôme (fèves Tonka) : 2 ; Jaunes : 30g ; Sucre : 20g ; Chocolat : 70g

Chauffer la crème à 70°C, ajouter la fève de tonka écrasée. Filmer réserver 1h.

Réaliser une anglaise avec les jaunes et le sucre. Verser sur le chocolat haché finement.

Couler dans un flexipan de 18cm Ø, puis réserver au surgélateur.

**Le crémeux (à base de fruits)**

Purée de fruit : 100g ; Jaunes : 15g ; Œufs : 1 ; Sucre : 30g ; Gélatine poudre : 3g+18g d'eau ;

Beurre : 35g

Blanchir les œufs, les jaunes avec le sucre puis verser sur la pulpe. **Cuire lentement** jusqu'à ébullition, ajouter la gélatine et le beurre pomme. Couler dans un flexipan de 18cm Ø, puis réserver au surgélateur.

**L'appareil à bombe**

**N°1** : Jaunes d'œuf : 90g ; Sucre : 100g ; Eau : 35g

**N°2** : Jaunes d'œuf : 90g ; Sirop de sucre : 90g

**Corrigé pages 30-31 « exercices d'application »** dans l'ordre respectif (de gauche à droite et de haut en bas)

1) Lors de l'utilisation de certaines crèmes, le pâtissier doit choisir la crème adaptée en fonction de critères précis. Placez ceux présentés ci-dessous, dans la case adéquate.

**A- son acidité/consistance**

**B- son foisonnement**

**C- sa facilité de stockage/conservation**

**D- qualité gustative**

2) Retrouvez puis reliez, par des flèches, la crème et ses différents rôles. (Attention aux intrus !)

**3-6-8-10**

3) Reformulez et écrivez, à l'aide des expressions suivantes que vous aurez pris le soin de classer auparavant, le phénomène qui explique l'origine de l'élaboration de la crème.

**P**our réussir à concentrer la matière grasse du lait,  $\Rightarrow$  on va envoyer le lait entier préchauffé à 50°C dans l'écumeuse.

**L**a phase lourde (représentée par le lait écrémé)  $\Rightarrow$  va être projetée contre les parois du bol, tandis que la crème (qui représente la phase légère du lait)  $\Rightarrow$  va se regrouper au centre du bol.

4) Aidez-vous des 7 mots ci-dessous pour compléter les affirmations concernant le traitement apporté pour obtenir une crème allégée en matières grasses :

**A**-l'écumage / matière grasse / l'écumeuse

**B**-crème / l'axe / riche / grasse

**Corrigé pages 40-41 « exercices d'application »** dans l'ordre respectif (de gauche à droite et de haut en bas)

1) Associez puis reliez, par des flèches, les arômes naturels appartenant aux différentes catégories.

1-C 2-B 3-A 4-A 5-B 6-C 7-A 8-C 9-A 10-C 11-B 12-C 13-A 14-A

2) Apposez une croix dans la case correspondante.

1-VRAI 2-FAUX 3-FAUX 4-VRAI 5-VRAI 6-VRAI 7-VRAI

3) Reformulez et écrivez, à l'aide des expressions suivantes que vous aurez pris le soin de classer auparavant, l'origine des arômes naturels.

**L**es arômes naturels sont pour la plupart  $\Rightarrow$  d'origine végétale (fruits, légumes, fleurs...),  $\Rightarrow$  ils sont utilisés en l'état ou après avoir subi  $\Rightarrow$  un nombre limité de transformation.

**L**'arôme naturel provient obligatoirement  $\Rightarrow$  d'un produit issu de la nature.

4) Que suis-je ? (Entourez la bonne réponse)

1-la distillation 2-la macération 3-l'infusion 4-la décoction 5-la percolation

**Corrigé page 45** dans l'ordre respectif (de gauche à droite et de haut en bas)

Propriétés particulières l'esthétique, la qualité, et la conservation des produits.

**Corrigé pages 50-51 « exercices d'application »** dans l'ordre respectif (de gauche à droite et de haut en bas)

1) Retrouvez et rayez (au surligneur fluo) dans la grille ci-dessous, les 15 termes se rapprochant aux additifs alimentaires en prenant soin de les noter ci-dessous :

Emulsifiant ; Conservateur ; Pectine ; Epaisissant ; Antioxydant ; Lécithine ; Gélifiant ; Sorbitol ; Carmin ; Acide ; Gommés ; Alginate ; Acidifiant ; Colorant ; Carthame.

Citez un autre additif alimentaire avec la dernière lettre restante : Agar-agar ; Ascorbique ; Arabique

	E	M	U	L	S	I	F	I	A	N	T	
L	R	U	E	T	A	V	R	E	S	N	O	C
E	P	A	I	S	S	I	S	S	A	N	T	E
C	T	N	A	D	Y	X	O	I	T	N	A	N
I	N		G	E	L	I	F	I	A	N	T	I
T	I	E	L	O	T	I	B	R	O	S		T
H	M	D			D		O				A	C
I	R	I		I	A	L	G	I	N	A	T	E
N	A	C	C	G	O	M	M	E	S			P
E	C	A		C	E	M	A	H	T	R	A	C

2) Apposez une croix dans la case correspondante.

1-FAUX      2-VRAI      3-VRAI      4-FAUX

3) Après réflexion, rapprochez, par des flèches, chaque rôle à l'additif alimentaire concerné puis à l'utilisation appropriée.

1-C-Y      2-E-U      3-A-Z      4-B-V      5-D-W      6-F-X

4) Reformulez et écrivez, à l'aide des expressions suivantes que vous aurez pris le soin de classer auparavant, la réglementation en vigueur sur l'usage des additifs.

Tous les additifs alimentaires sont identifiés  $\Rightarrow$  par une lettre E suivie d'un numéro.

Leur présence doit obligatoirement être mentionnée  $\Rightarrow$  sur les étiquettes des produits concernés.

**Corrigé page 55** dans l'ordre respectif (de gauche à droite et de haut en bas)

Textures croquantes, craquantes ou croustillantes

**Corrigé pages 64-65 « exercices d'application »** dans l'ordre respectif (de gauche à droite et de haut en bas)

1) Dans cette liste, recherchez et rangez les 20 fruits dans les colonnes adaptées à leurs différentes formes possibles de commercialisation.

A- abricot, fraise, pomme, pêche, ananas, banane, framboise, mangue, figue, prune, melon, orange, raisin, kiwi, vanille, cerise, datte.

B- abricot, fraise (certaines variétés), pomme, pêche, ananas, banane, framboise, mangue, figue, prune, melon, orange, kiwi, cerise.

C- abricot, fraise, pomme, pêche, ananas, mangue, cerise.

D- Noisette, pistache, noix.

E- Abricot, fraise, pêche, ananas, framboise, mangue, figue, prune, melon, orange, cerise.

F- Abricot, fraise, pêche, pomme, ananas, framboise, mangue, figue, prune, orange, cerise.

2) Que suis-je ? Entourez-la ou les bonne(s) réponse(s)

1-Toutes les réponses !      2-fruit confit      3-la conserve de fruit  
4-fruit sous vide      5-fruit séché      6-fruit appertisé, fruit en conserve.

3) Après réflexion, rapprochez, par des flèches, l'état constaté du fruit à l'altération correspondante.

1-B      2-A      3-C

**Corrigé page 69** dans l'ordre respectif

**Recette personnel**

Eau ou lait : 250g ; Beurre : 125g ; Sel : 4g ; Sucre (facultatif) : 8g ; Farine : 150g ; Œufs : 4 à 5

**Corrigé page 70** dans l'ordre respectif (de gauche à droite et de haut en bas)

Tamisée ; feu

Molle ; œufs

Desséchée

Humide ; cuisson

Irrégulier

Rapproché

**Corrigé page 71** dans l'ordre respectif

**Recette : biscuit cuiller**

Œufs : 3 ; Sucre : 75g ; Farine : 75g

**Recette : génoise**

Œufs : 3 ; Sucre : 100g ; Farine : 75g ; Cathy biscuit : 25g

**Recette : biscuit Joconde**

Sucre glace : 165g ; Poudre d'amande : 165g ; Farine : 45g ; Œufs : 220g ; Blancs montés : 150g ;  
Sucre semoule : 25g ; Beurre fondu : 30g

**Corrigé page 72** dans l'ordre respectif (de gauche à droite et de haut en bas)

**Recette : le succès**

Blancs d'œuf : 125 g ; sucre semoule : 50 g ; poudre d'amande : 125 g ; sucre glace : 75 g ; farine : 10 g ;  
poudre à crème : 10 g

**Recette : la dacquoise**

Blancs d'œuf : 125 g ; sucre semoule : 50 g ; poudre d'amande ou de noisette : 90 g ; sucre glace : 80 g ;  
Farine : 40 g

Clarification

Longtemps ; montés

Froide

**Corrigé page 75** dans l'ordre respectif (de gauche à droite et de haut en bas)

Eczéma

Asthme

Rhinite

Sinusite

Conjonctivite

**Corrigé pages 78-79 « exercices d'application »** dans l'ordre respectif (de gauche à droite et de haut en bas)

1) Aidez-vous des 12 mots ci-dessous pour compléter les affirmations concernant les phénomènes physico-chimiques de la pâte à choux ainsi que de la génoise.

**A-** Desséchée ; amidon ; évapore ; dilate ; gonflement ; protéines ; croûte.

**B-** Chauffés ; volume ; blanc ; chaleur ; gonflement ; protéines ; cuisson.

2) Dans cette liste, recherchez et rangez les diverses pâtisseries dans la colonne adaptée à la fabrication de base de la pâte correspondante.

**A-** Eclairs ; Salambos ; Religieuses ; Cygnes ; Chouquettes ; Paris-brest ; St Honoré

**B-** Opéra ; Moka ; Forêt noire ; Bavarois ; Charlotte

3) Observez puis reliez, par des flèches, la pâte à choux au défaut correspondant.

**1-C 2-E 3-G 4-A 5-F 6-D 7-B**

4) Que suis-je ? Entourez la bonne réponse

**1-sarrasin**

**2-riz**

**3-la fécule de pomme de terre**

**Corrigé page 87** dans l'ordre respectif (de gauche à droite et de haut en bas)

L'Afrique : La Côte d'Ivoire, le Ghana, Le Nigéria, Le Cameroun...

L'Amérique : Le Brésil, l'Equateur, Le Pérou, La République dominicaine, la Colombie...

Asie et Océanie : L'Indonésie, l'Inde, la Papouasie-Nouvelle-Guinée...

**Corrigé page 88** dans l'ordre respectif (de gauche à droite et de haut en bas)

L'écabossage, la fermentation, le séchage.

La torréfaction, le concassage ou décorticage

**Corrigé pages 92-93 « exercices d'application »** dans l'ordre respectif (de gauche à droite et de haut en bas)

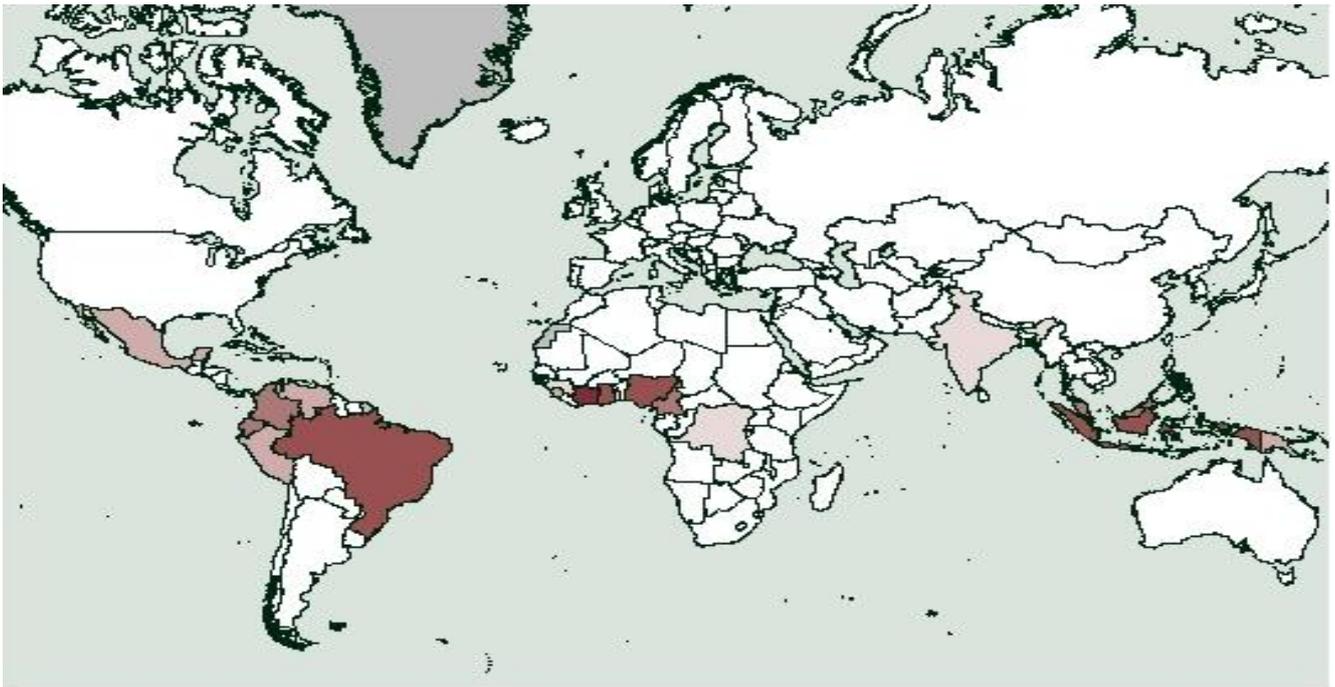
1a) Reformulez, à l'aide des locutions suivantes le paragraphe qui, à sa lecture, permet de définir les conditions favorables à la culture du cacaoyer.

**Le cacao provient d'un arbre** ⇒ **appelé cacaoyer ou cacaotier.**

**Le cacaoyer a besoin d'un climat** ⇒ **chaud et humide (tropical) pour se développer.**

**Arrivés à maturité, les fruits appelés « cabosses » sont cueillis** ⇒ **puis ouverts afin d'en extraire les graines appelées fèves de cacao.**

1b) Coloriez respectivement en jaune et en rouge deux pays américains et africains, producteurs de cacao.



2) Retrouvez puis entourez au crayon les principaux produits dérivés du cacao.

- Beurre de cacao     Sucre glace     Poudre de lait     Chocolats de couverture  
 Poudre de cacao     Blanc en poudre     Chocolat au lait     Pâte de cacao

3) Reliez, par des flèches, les opérations qui correspondent aux étapes de transformation du cacao puis classez-les dans l'ordre numérique de 1 à 8.

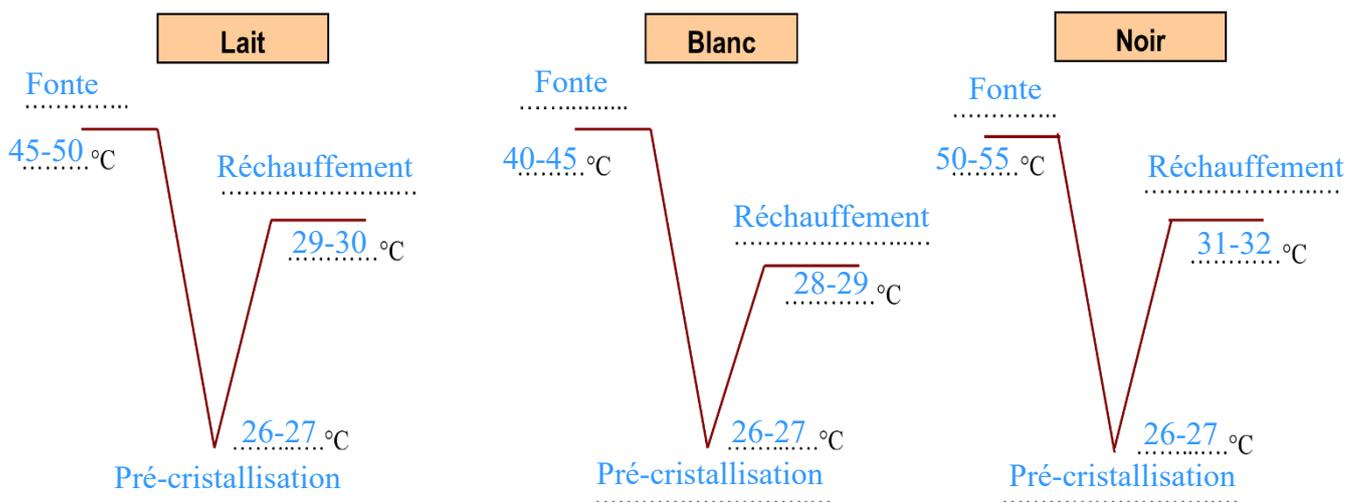
- Y-G-1    Y-E-2    Y-A-3    Y-D-4  
Z-B-5    Z-C-6    Z-F-7    Z-H-8

4) Reliez par des flèches les définitions appartenant aux variétés de cacaoyer correspondantes.

- 1-C    2-A    3-B

## Corrigé pages 104-105 « exercices d'application » dans l'ordre (de gauche à droite et de haut en bas)

1) Aidez-vous des mots pour compléter les courbes de tempérage présentées ci-dessous :



2) Retrouvez puis reliez, par des flèches, les chocolats et ses différentes utilisations.

1-A-C-D    2-A-B-D    3-A-B-D    4-A-C-D

3) Que suis-je ? (Entourez la bonne réponse)

1-l'ensemencement    2-l'ensemencement    3-refroidissement progressif  
4-tablage    5-bain-marie    6-tempéreuse automatique

4) Apposez une croix dans la case correspondante.

1-VRAI    2-FAUX    3-FAUX    4-VRAI    5-VRAI

## Corrigé page 109 dans l'ordre respectif (de gauche à droite et de haut en bas)

### Recette exemple d'une pâte d'amande confiseur 33%

Sucre semoule : 475g  
Eau : 150g  
Sirop de glucose : 25g  
Amandes émondées : 250g

**Pâte d'amande d'office** : roses ; animaux ; parchemins...

**Pâte d'amande confiseur** : intérieurs chocolats, pour décorer un dessus d'entremets, petits gâteaux

**Pâte d'amande extra** : intérieurs chocolats, fruits déguisés, pain de Gênes, confiseries de qualité

**Pâte d'amande supérieure** : intérieurs chocolats, fruits déguisés, confiseries de qualité

## Corrigé page 112 dans l'ordre respectif (de gauche à droite et de haut en bas)

### Recette exemple : petits fours amandes

Pâte d'amande crue : 500g (Amande émondée : 250g ; Sucre glace : 200g ; Sucre inverti : 50g)  
Blancs d'œuf crus : 70 à 80g  
Vanille : Q.S.

### Recette exemple : macarons (meringue suisse ou italienne)

Poudre d'amande : 200g  
Sucre glace : 200g  
Blancs crus : 55 à 60g suivant consistance

Sucre semoule : 200g  
Blancs d'œuf : 80g  
(Eau : 70g)  
Colorant, arôme : Q.S.

**Corrigé page 113** dans l'ordre respectif (de gauche à droite et de haut en bas)

**Recette n°1 : nougatine**

Sucre semoule : 250g  
Sirop de glucose : 50g  
Amandes (effilées ou hachées) : 200g  
Beurre (laitier ou cacao) : 15g

**Recette n°2 : nougatine**

Fondant : 300g  
Sirop de glucose : 200g  
Amandes (effilées ou hachées) : 200g  
Beurre (laitier ou cacao) : 15g

**Corrigé page 117** dans l'ordre respectif (de gauche à droite et de haut en bas)

**Canne à sucre**

Tropical  
Brésil, Inde, Chine, Thaïlande, Mexique, Australie (Est), Etats-Unis, Indonésie, la Réunion, la Martinique, les Antilles...

**Betterave sucrière**

Tempéré et assez humide  
Etats-Unis, France (Nord), Allemagne, Turquie, Pologne, Russie (ouest), Chine, Espagne, Royaume-Uni...

**Corrigé page 118** dans l'ordre respectif (de gauche à droite et de haut en bas)

Diffusion  
L'évaporation ou concentration

**Corrigé page 119** dans l'ordre respectif (de gauche à droite et de haut en bas)

Sucre glace ;  
Sucre grain (casson) ;  
Sucre roux (cassonade)

**Corrigé pages 126-127 « exercices d'application »** dans l'ordre (de gauche à droite et de haut en bas)

1) Dans la grille ci-dessous, retrouvez, rayez puis écrivez, les 9 différentes variétés de sucre.

V	E		E		R	C	E	G	G	
C	R	I	S	T	A	L	L	I	S	E
A	D	E		N	O	A	U		I	R
S	U		D	S	C		O	E		O
S	O	I		E			M			U
O	P		M	O	R	C	E	A	U	X
N		E	D	A	N	O	S	S	A	C



Trouvez le nom du sucre avec les neuf dernières lettres restantes : sucre **VERGEOISE**

2) Identifiez les deux plantes saccharifères puis aidez-vous des mots ci-dessous pour compléter les étapes de transformation de ces plantes.

### Betterave sucrière

Nettoyage

Diffusion

Epuration

Evaporation ou concentration

Cristallisation

Malaxage et turbinage

Séchage, ensachage et stockage

Obtention du sucre blanc

### Canne à sucre

Nettoyage

Broyage

Epuration

Evaporation ou concentration

Cristallisation

Malaxage et turbinage

Séchage, ensachage et stockage

Obtention du sucre brut (roux). Ce sucre, pour être raffiné (blanc) est envoyé dans les raffineries.

3) Identifiez puis reliez par des flèches les produits sucrés à leurs propriétés et utilisations respectives.

1-C

2-A

3-D

4-E

5-B

4) Apposez une croix dans la case correspondante.

1-VRAI

2-FAUX (pancréas)

3-VRAI

**Corrigé page 131** dans l'ordre respectif (de gauche à droite et de haut en bas)

Ecrire ; d'un cornet.

**Corrigé page 142** dans l'ordre respectif (de gauche à droite et de haut en bas)

### Pâtisseries régionales

**Centre** (tarte tatin, pithiviers)

**Pays de la Loire** (pâté aux prunes ; brioche vendéenne)

**Bretagne** (far et sablé breton, kouign-amann)

**Auvergne** (clafoutis) **Rhône-Alpes** (gâteau de Savoie)

**Ile-de-France** (l'opéra, Paris-brest, Saint Honoré, tarte bourdaloue...)

**Corse** (flan corse, tarte aux figues)

**Bourgogne** (flans aux cerises) **Franche-Comté** (galette de goumeau : c'est une pâte briochée, nappée d'un goumeau (pâte à choux additionnée de crème)

**Normandie** (tarte normande, teurgoule, fallue, gâche)

**Provence-Alpes-Côte d'Azur** (tarte tropézienne, croissant aux amandes)

**Languedoc-Roussillon** (les rousquilles, bras de Vénus) **Midi-Pyrénées** (tarte aux noix)

**Aquitaine** (cannelé bordelais, gâteau basque) **Limousin** (clafoutis) **Poitou-Charentes** (broyé du Poitou : forme de galette ; tourteau fromagé)

**Alsace** (kouglof, pain d'épices) **Lorraine** (madeleines, macarons, baba au rhum) **Champagne Ardenne** (gâteau champenois, biscuit de Reims)

**Nord-Pas-de-Calais** (tarte au sucre / à la rhubarbe) **Picardie** (gâteau battu, macarons d'Amiens)

### Pâtisseries évènementielles

**Epiphanie** (galettes des rois) ; **Noël** (bûches) ; **Pâques** (nids de pâques) ; **Fêtes des mères / St Valentin** (gâteaux en forme de cœur) ; **Halloween** (tarte à la citrouille ou potiron) ; **Communion / Baptême / Mariage** (croquembouche, pièce montée) ; **1<sup>er</sup> Avril** (tarte feuilletée en forme de poisson)...

**Corrigé pages 144-145 « exercices d'application »** dans l'ordre (de gauche à droite et de haut en bas)

1) Que suis-je ? (Entourez la bonne réponse)

1-le paris-brest      2-le croissant      3-la pâte feuilletée      4-le moka      5-Antonin Carême

2) D'après la réglementation, la présence d'allergènes doit figurer sur la liste des ingrédients et être mise en exergue. Ainsi, cochez la ou les cases des allergènes contenus dans la pâtisserie présentée ci-dessous :

**Gluten**      **Oeufs**      **Lait**

3) Aidez-vous des mots pour compléter les événements calendaires ainsi que les pâtisseries associées présentées ci-dessous :

**A-Epiphanie**      **B-Galette des rois**      **C-Pâques**      **D-Nids et œufs de pâques**  
**E-Noël**      **F-Bûche de Noël**      **G-Fête des mères**      **H-Gâteaux en forme de cœur**  
**I-Halloween**      **J-Tarte à la citrouille**      **K-Baptême**      **L-Croquembouche**  
**M-1<sup>er</sup> Avril**      **N-Tarte feuilletée en forme de poisson.**

**Corrigé page 150** dans l'ordre respectif (de gauche à droite et de haut en bas)

**Exercice n°1**

• **A l'aide de la mercuriale, complétez puis calculez le prix d'achat des matières premières (arrondissez vos résultats au centime d'euro le plus proche).**

Ingrédients	Unité	Quantité	Prix d'achat unitaire HT en €	Montant HT en €
Farine T65	kg	0,750 kg	0,80	0,60
Farine de gruau	kg	0,250 kg	0,95	0,24
Sel	kg	0,020 kg	0,44	0,01
Sucre	kg	0,120 kg	0,59	0,07
Levure	kg	0,050 kg	1,15	0,06
Eau	<b>L</b>	<b>0,480 L</b>	<b>0,007</b>	<b>0,00</b>
Beurre incorporation	kg	0,200 kg	8,40	1,68
Beurre tourage	kg	0,500 kg	9,40	4,70
Bâton de chocolat	pièce	72	0,01	0,72
<b>Prix d'achat total HT</b>				<b>8,08</b>
<b>Prix unitaire</b>	Calcul : $8,08 \div 36 = 0,224$			<b>0,22</b>

**Corrigé page 151** dans l'ordre respectif (de gauche à droite et de haut en bas)

**Charges directes** (eau, électricité...)      **Charges indirectes** (amortissement du matériel, l'eau...)

**Apposez une croix dans la ou les case(s) correspondante(s)**

Eléments	Charges directes	Charges indirectes
1-La farine.	X	
2-L'eau.	X	X
3-Le laminoir.		X
4-Le salaire du personnel à la vente.		X
5-L'électricité.	X	X
6-Le salaire affecté à la production.	X	
7-L'amortissement du matériel.		X

**Corrigé page 152** dans l'ordre respectif (de gauche à droite et de haut en bas)

**A l'aide de l'exercice n°1 (prix d'achat), complétez puis calculez le coût de revient des 36 pains au chocolat** (arrondissez vos résultats au centime d'euro le plus proche).

Eléments	Détails des calculs	Montant en €
Prix d'achat total HT des matières premières		8,08
Frais d'achat	$8,08 \times 5 \div 100 = 0,404$	0,40
<b>Coût d'achat total HT des matières premières</b>	$8,08 + 5\% = 8,48$ <b>Ou</b> $8,08 + 0,40 = 8,48$	<b>8,48</b>
<u>Charges indirectes</u> Frais de production : usure du matériel, énergies...	$8,48 \times 8 \div 100 = 0,678$	0,68
<u>Charges directes</u> Frais de production : salaire chargé (ouvrier).	$20 \text{ €} \div 60 \text{ min} = 0,333$ (0,33 €/min) $0,33 \times 40 \text{ min} = 13,20 \text{ €}$ (moins précis !) <b>Ou Calcul au centième d'heure :</b> 60 minutes = 100 centièmes d'heure $40 \text{ min} \times 100 \div 60 = 66,66$ centièmes d'heure $0,66 \times 20 \text{ €} = 13,20 \text{ €}$	13,20
<b>Coût de production</b>	$8,48 + 0,68 + 13,20 = 22,36$	22,36
Charges de distribution (publicité, sacherie, salaire vendeur/vendeuse...)	$22,36 \times 5 \div 100 = 1,118$	1,12
<b>Coût de revient total (36 pains au chocolat)</b>	$22,36 + 1,12 = 23,48$	<b>23,48</b>
<b>Coût de revient unitaire</b>	$23,48 \div 36 = 0,652$	<b>0,65</b>

**Corrigé page 153** dans l'ordre respectif (de gauche à droite et de haut en bas)

**A l'aide de l'exercice n°2 (coût de revient), complétez puis calculez le prix de vente des 36 pains au chocolat** (arrondissez vos résultats au centime d'euro le plus proche).

Eléments	Détails des calculs	Montant en €
<b>Coût d'achat ou coût de revient total</b> (36 pains au chocolat)		23,48 ou 8,48
Coefficient (coût de revient) <b>ou</b>	A partir du coût de revient : 23,48 euros	<b>1,80</b>
Coefficient (coût d'achat)	A partir du coût d'achat : 8,48 euros	<b>5</b>
Prix de vente TTC (36 pains au chocolat)	$23,48 \times 1,80 = 42,26$ (à partir du coût de revient) <b><math>8,48 \times 5 = 42,40</math> (à partir du coût d'achat)</b>	42,40
Prix de vente unitaire TTC	$42,26 \div 36 = 1,173$ $42,40 \div 36 = 1,177$	<b>1,18</b>
Taux de TVA		<b>5,5%</b>
Prix de vente unitaire HT	$1,18 \div 1,055 = 1,118$ euros	<b>1,12</b>
Montant de la TVA	$1,18 - 1,12 = 0,06$	0,06
Marge unitaire HT	$1,12 - 0,65$ (coût de revient) = 0,47	<b>0,47</b>
Taux de marge (de production)	$0,47 \div 0,65$ (coût de revient) $\times 100 = 72,30\%$	<b>72% environ</b>
<i>Pour information ci-dessous :</i>		
Taux de marque	$0,47 \div 1,12$ (prix de vente HT) $\times 100 = 41,96\%$	42% environ

Le taux de marge moyen en France pratiqué en boulangerie pâtisserie est de **70%**

- Le **taux de marge** (de production) compare la marge au coût de revient HT
- Le **taux de marque** compare la marge au prix de vente HT

**Corrigé pages 156-157 « exercices d'application »** dans l'ordre (de gauche à droite et de haut en bas)

1) Après réflexion, reliez par des flèches, chaque élément appartenant aux différents coûts et au prix de vente TTC proposés ci-contre :

**1-5=D      8-2=A      3-7=B      4-6=C**

2) Lisez attentivement les annotations, puis notifiez la TVA correspondante.

1-super réduite-2,1%    2-normale-20%      3-réduite-5,5%      4-Intermédiaire-10%

3) Que suis-je ? (Entourez la bonne réponse)

**1-le salaire net      2-le salaire brut      3-le salaire chargé**

4) Apposez une croix dans la case correspondante.

**1-VRAI      2-FAUX      3-FAUX      4-VRAI      5-VRAI      6-VRAI      7-VRAI**  
**8-FAUX      9-VRAI**

# Le carnet de recettes EP2 page 208 (à titre indicatif !)

## La génoise

Œufs : 3 ; Sucre : 100g ; Farine : 75g ; Caty biscuit : 25g

## Le biscuit à la cuillère

Œufs : 3 ; Sucre : 75g ; Farine : 75g (blanc en poudre : 2g)

## Le biscuit Joconde

Blancs d'œuf : 150g ; Sucre semoule : 25g ; Œufs : 220g ; Sucre glace : 165g ; Farine tamisée : 45g ; Poudre d'amande : 165g ; Beurre fondu : 30g

## La dacquoise noisette

Blancs d'œuf : 100g ; Sucre : 40g ; Sucre glace : 65g ; Farine : 30g ; Poudre de noisette : 70g

## Le succès

Blancs d'œuf : 125g ; Sucre semoule : 50g ; Sucre glace : 75g ; Farine : 10g ; Poudre d'amande : 125g ; Poudre à crème : 10g

## AUTRE BISCUIT : le pain de Gênes

Pâte d'amande 50% : 75g ; Pâte de pistache : 9g ; Œufs : 100g ; Beurre noisette : 25g ; Farine : 16g ; Poudre à lever : 2g

## Page 209 (à titre indicatif !)

### La crème au beurre

Sucre : 150g ; Eau : 50g ; Œufs : 80g ; Beurre : 300g

### La crème mousseline alcool

Beurre : 120g ; Alcool « kirsch » : 30g ; Crème pâtissière : 360g

### La crème mousseline praliné

Beurre : 300g ; Praliné : 250g ; Crème pâtissière : 800g

### La crème diplomate

C.pâtissière : 600g ; C.fouettée : 400g ; Sucre semoule : 40g ; Vanille liquide : Q.S. ; Gélatine feuille : 3

### La chantilly

Crème 30%MG : 500g ; Sucre semoule : 60g ; Vanille : Q.S.

### La mousse aux fruits

Purée de fruits : 250g ; Meringue suisse : 125g ; Gélatine poudre : 10g ; Eau : 60g ; Crème fouettée : 200g

### La crème anglaise, la bavaroise poire ou chocolat

Lait : 250g ; Jaunes pasteurisés : 80g ; Sucre semoule : 100g ; Gélatine poudre : 8g ; Eau : 48g  
(Alcool de poire : 16g **ou** chocolat noir : 150g) ; Crème fouettée : 250g

### La crème Chiboust

#### Meringue italienne

Blancs d'œuf : 200g ; Blancs en poudre : 10g ; Sucre semoule : 280g ; Eau : 100g

#### Crème pâtissière

Lait UHT : 400g ; Gousse de vanille : ½ ; Sucre : 40g ; Œufs : 2 ; Poudre à crème : 50g  
Gélatine feuilles (150B, 2,5g) : 4

## Page 210 (à titre indicatif !)

### La pâte à chou

Eau : 250g ; Beurre : 125g ; Sel : 4g ; Sucre : 8g ; Farine : 150g ; Poids de la panade : 520g ; Œufs : 220g

### La mousse chocolat (pâte à bombe)

Jaunes pasteurisés : 90g ; Sirop à 30°B : 90g ; Gélatine poudre : 3g ; Eau : 18g ; Chocolat lait ou noir : 215g  
Crème fouettée : 300g

### La compotée de fruits (insert)

Purée d'abricot : 120g ; Purée de passion : 40g ; Oreillons d'abricot : 60g ; Sucre semoule : 40g  
Gélatine poudre : 3g ; Eau : 18g

### Le crémeux aux fruits (insert)

Purée de fraise... : 100g ; Jaunes d'œuf : 65g ; Sucre semoule : 30g (cuire comme une crème pâtissière)  
Gélatine feuille (200B) : 1 ; Beurre : 30g

### Le croustillant praliné (insert)

Chocolat lait : 30g ; Praliné : 65g ; Feuilletine (crêpe dentelle) : 30g

### La nougatine

Fondant blanc : 50g ; Sirop de glucose : 35g ; Amandes hachées : 35g ; Beurre laitier : 3g

## Page 211 (à titre indicatif !)

### Le sucre cuit (caramel)

Sucre cristal : 200g ; Sirop de glucose : 40g ; Eau : 65g ; Colorant rouge (facultatif) : Q.S.

### Le glaçage chocolat (en surface)

Crème UHT : 50g ; Cacao poudre : 10g ; Chocolat noir : 40g ; Nappage neutre : 60g

### Le glaçage chocolat « royal » (intégral)

Crème UHT : 120g ; Sucre semoule : 180g ; Eau : 145g ; Cacao poudre : 60g ;  
Gélatine poudre : 6g ; Eau : 36g

### Le glaçage « OPERA »

Pâte à glacer brune : 80g ; Pâte à glacer ivoire : 20g ; Chocolat noir : 40g ; Huile de tournesol : 20g

### Le crémeux vanille (insert)

Crème UHT : 140g ; Vanille : 1/3 gousse ; Jaunes : 40g ; Sucre : 30g (cuire à la nappage)  
Gélatine feuille (200B) : 1 ; Beurre : 30g Mixer

### La crème pâtissière aux fruits (à titre indicatif)

Lait : 500g ; Purée de fruits : 500g ; Beurre : 100g ; Œufs : 4 ; Sucre : 200g ; Poudre à crème : 85g

### La crème pâtissière (Rappel dans le Tome 1)

Lait : 1 litre ; Beurre : 100g ; Œufs : 4 ; Sucre : 200g ; Poudre à crème : 90g

## AUTRES RECETTES (à titre indicatif !)

### **Le glaçage miroir aux fruits** (si trop épais, ajouter un peu de crème liquide !)

Purée de fruits : 50g ; Sucre : 75g ; Glucose : 75g (cuire ensemble à 103°C ou donner un bouillon 1 min)  
Crème liquide : 40g ; chocolat blanc : 75g ; Gélatine feuille (150B) : 1 (utiliser à 30-35°C)

### **Le glaçage neutre**

Eau : 125g ; Sucre : 100g ; Glucose : 25g (donner un bouillon 1 min)  
Gélatine feuille (2,5g/150B) : 2 ; Jus de citron : ½ (utiliser à 25-30°C)

### **Le coulis de fruit gélifié (à titre indicatif)**

Purée de fruit : 250g ; Pectine NH : 4g ; Sucre semoule : 10g ; Gélatine feuille : 1

### **Le caramel crémeux (à titre indicatif)**

Sucre semoule : 100g ; Crème liquide : 200g ; Sirop de glucose : 100g ; Beurre : 50g ; Fleur de sel : 2g ;  
Vanille gousse : ½

#### **Progression de travail**

Chauffer sur feu doux dans une casserole inox la crème, le glucose, le beurre et la fleur de sel à 80°C, réserver.

Réaliser, sur feu moyen, un caramel à sec avec le sucre semoule puis décuire avec la crème chaude.

Cuire le tout à 105°C cuisson gaz ou (103°C cuisson induction) (thermomètre étalonné à 100°C).

Stopper la cuisson 5 secondes dans l'eau froide puis verser dans un cul de poule.

Après refroidissement à 30°C, ajouter la vanille en gousse et de l'eau si nécessaire afin d'assurer la bonne consistance.

### **Le crémeux chocolat (insert)**

Crème UHT : 110g ; Jaunes : 30g ; Sucre : 20g (cuire à la nappe)  
Couverture noire : 70g                      Mixer

### **Le crémeux citron-Kalamansi (insert)**

Pulpe citron : 50g ; pulpe Kalamansi : 50g ; Jaunes : 65g ; Sucre : 30g (cuire comme une crème pâtissière)  
Gélatine feuille (200B) : 1 ; Beurre : 30g      Mixer

### **La crème pâtissière chocolat (à titre indicatif)**

Lait : 1 litre ; Beurre : 100g ; Œufs : 4 ; Sucre : 150g ; Poudre à crème : 75g ; couverture noire : 300g  
*Réaliser la crème pâtissière puis verser sur le chocolat.*

# Sujet d'examen EP1 « pôle 1 » pages 213 à 216

**1- Une livraison de six boîtes de compote de pomme et d'une caisse d'œufs (canadienne 360 œufs) vient d'être effectuée dans le laboratoire de pâtisserie.**

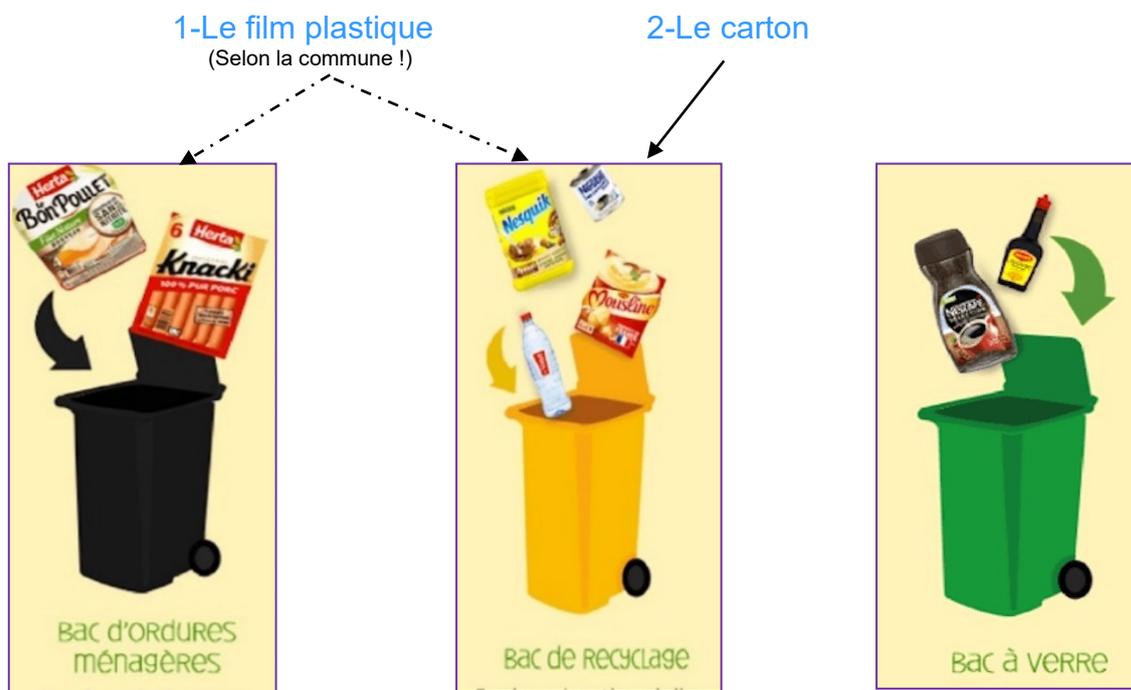
Identifiez puis citez deux types d'emballage utilisés pour le transport et le stockage de ces denrées alimentaires.

1-Le film plastique

2-Le carton

Aide aux examinateurs		
Compétences C1.2	Critères de positionnement	
<i>Retirer l'emballage du transport, déconditionner les produits si nécessaire et traiter les déchets.</i>	<b>DEB</b>	Aucune réponse exacte
	<b>EXE</b>	
	<b>OPE</b>	Une réponse exacte
	<b>EXC</b>	Deux réponses exactes

Notez ci-dessous les deux types d'emballage, puis recyclez-les en leur attribuant les poubelles adéquates. Reliez par des flèches.



Aide aux examinateurs		
Compétences C1.2	Critères de positionnement	
<i>Retirer l'emballage du transport, déconditionner les produits si nécessaire et traiter les déchets.</i>	<b>DEB</b>	Aucune réponse exacte
	<b>EXE</b>	
	<b>OPE</b>	Une réponse exacte
	<b>EXC</b>	Deux réponses exactes

Que faites-vous de l'étiquette collée sur la caisse d'œuf ?

Je la mets de côté dans un classeur par exemple. Je la conserve pendant 6 mois, afin de préserver la traçabilité du produit.

Aide aux examinateurs		
Compétences C1.2	Critères de positionnement	
<i>Retirer l'emballage du transport, déconditionner les produits si nécessaire et traiter les déchets.</i>	DEB	Réponse non valable
	EXE	
	OPE	Bonne réponse sans justification
	EXC	Réponse exacte et justifiée

Identifiez, sur cette étiquette, deux informations nécessaires à la traçabilité d'une denrée animale puis nommez-les.

Le numéro du centre d'emballage ; le numéro d'agrément sanitaire (estampille sanitaire) ; L'identification de l'opérateur ; la désignation du produit ; la DCR.

Aide aux examinateurs		
Compétence C2.4	Critères de positionnement	
<i>Rassembler les produits nécessaires à la réalisation d'une production.</i>	DEB	Aucune réponse ou réponses erronées
	EXE	Réponses exactes et certaines inexactes
	OPE	Une réponse exacte
	EXC	Deux réponses exactes

**2- Il vous est demandé de peser  $\frac{3}{4}$  de litre de lait pour confectionner la crème à flan.**

Convertissez-le en gramme.

750g

Aide aux examinateurs		
Compétence C2.5	Critères de positionnement	
<i>Quantifier et effectuer les pesées.</i>	DEB	Mauvaise réponse
	EXE	
	OPE	
	EXC	Bonne réponse

**3- La brique de lait demi-écrémé UHT est maintenant entamée...**

Donnez la durée et les conditions de conservation du produit entamé.

J + 4 jours au réfrigérateur à +4°C, bien refermer l'embout et apposer la date d'ouverture sur la brique ou à l'aide d'une étiquette.

Aide aux examinateurs		
Compétence C2.4	Critères de positionnement	
<i>Rassembler les produits nécessaires à la réalisation d'une production.</i>	DEB	Aucune réponse valable
	EXE	Réponse incomplète
	OPE	Réponses exactes mais justifications approximatives
	EXC	Réponses exactes et justifications cohérentes

#### 4- Vous devrez foncer le flan avec le cercle de 20cm de diamètre.

Convertissez sa taille en millimètre.

200 mm

Aide aux examinateurs		
Compétence C2.5	Critères de positionnement	
<i>Quantifier et effectuer les pesées.</i>	DEB	Mauvaise réponse
	EXE	
	OPE	
	EXC	Bonne réponse

#### 5- Vous clarifiez un œuf de poule dans deux récipients...

Décrivez la composition complète d'un œuf (8 éléments) et présentez deux règles d'hygiène spécifiques lors de cette manipulation.

L'œuf est constitué d'une coquille, de membranes coquillières, blanc, membrane vitelline, jaune, germe, chalazes, poche d'air ou chambre air.

- Jeter les coquilles à la poubelle aussitôt le cassage effectué.
- Se laver les mains avant et surtout après les opérations de cassage.
- S'assurer de la date de péremption des œufs.
- Conserver la dorure 24h maximum à +4°C.

...

Aide aux examinateurs		
Compétence C3.1	Critères de positionnement	
<i>Elaborer une crème par cuisson.</i>	DEB	Moins de 3 réponses exactes
	EXE	Moins de 5 réponses exactes
	OPE	5 à 9 réponses exactes
	EXC	Réponses complètes (10)

#### 6- Vous fabriquez votre feuilletage. Deux méthodes sont présentées, l'une dite « classique », l'autre dite « rapide ».

Identifiez et caractérisez les deux procédés puis expliquez l'incidence sur la qualité de la pâte.

- **La méthode classique** est plus longue, elle nécessite des temps de repos au froid plus important entre les tours sans quoi les produits se déforment à la cuisson. Néanmoins, cette pâte feuilletée est plus facile à travailler.
- **La méthode rapide** est comme son nom l'indique très rapide (pas de beurrage), relativement facile à travailler. Le temps de repos au froid peut être réduit, cependant le développement du feuilletage est de moins bonne qualité (moins développé)

Aide aux examinateurs		
Compétences C3.7	Critères de positionnement	
<i>Elaborer une pâte feuilletée, tourer, détailler et mettre en forme.</i>	a	Aucune justification ou justifications erronées
	EXE	Justifications approximatives
	OPE	1 seule justification cohérente
	EXC	Justifications cohérentes et complètes

# Sujet d'examen EP2« pôle 2 » pages 217 à 224

## 1- Vous devez réaliser $\frac{1}{4}$ de litre de pâte à choux pour dresser des glands et salambos.

Définissez le phénomène physico-chimique observé lors de la cuisson de cette pâte et précisez lors du gonflement des choux au four.

- Lors de la cuisson au four, l'eau contenue dans la pâte cherche à s'échapper (elle s'évapore). Parallèlement, l'air emprisonné se dilate. Ces deux phénomènes conduisent au gonflement des choux. C'est ce complément « eau/air » qui permet le gonflement !

Aide aux examinateurs		
Compétences C5.1	Critères de positionnement	
<i>Elaborer, coucher, dorer si besoin et cuire un fond à base de pâte à choux.</i>	DEB	Aucune justification ou justification erronée
	EXE	Justification approximative
	OPE	Justification correcte mais incomplète
	EXC	Justification cohérente et complète

## 2- Vous préparez votre mousse aux fruits, alors vous devrez réaliser le biscuit à la cuillère...

Définissez le phénomène physico-chimique observé lors du battage de vos blancs d'œuf.

- Lorsque nous battons du blanc d'œuf, nous incorporons donc de l'air et les protéines forment alors un film autour des bulles d'air, ce qui stabilise la mousse (blancs en neige, biscuit à la cuillère, Joconde, biscuits meringués).

Aide aux examinateurs		
Compétences C5.2	Critères de positionnement	
<i>Préparer un fond à base de génoise, et/ou de biscuit cuiller, joconde, meringué puis mener la cuisson après dressage si besoin.</i>	DEB	Aucune justification ou justification erronée
	EXE	Justification approximative
	OPE	Justification correcte mais incomplète
	EXC	Justification cohérente et complète

## 3- Vous constatez que les blancs d'œuf montent mal au batteur... !

Quelle est l'origine de ce problème ?

- La clarification est mal effectuée (traces de jaunes dans les blancs) ou bien la cuve de batteur est sale ou grasse.

Aide aux examinateurs		
Compétences C5.2	Critères de positionnement	
<i>Préparer un fond à base de génoise, et/ou de biscuit cuiller, joconde, meringué puis mener la cuisson après dressage si besoin.</i>	DEB	Mauvaise réponse
	EXE	Réponse approximative
	OPE	
	EXC	Bonne réponse

#### 4- Vous montez la crème fouettée au batteur pour réaliser la mousse aux fruits.

Précisez la crème adaptée que vous allez choisir (traitement de conservation, taux de matières grasses).

- Je choisis une crème pasteurisée de préférence liquide ou une crème stérilisée UHT contenant minimum 30 à 35% de matières grasses.

Aide aux examinateurs		
Compétences C4.3	Critères de positionnement	
<i>Fabriquer les crèmes et appareils de base : pâtissière, anglaise, au beurre, chantilly, ganache.</i>	<b>DEB</b>	Aucune réponse ou justification erronée
	<b>EXE</b>	Réponses approximatives
	<b>OPE</b>	Une réponse exacte
	<b>EXC</b>	Réponses cohérentes et complètes

Quelles précautions allez-vous prendre avant de réaliser cette **crème fouettée** au batteur ?  
Citez en deux :

- Dégraisser et désinfecter la cuve de batteur.
- Utiliser une crème liquide 35% MG bien froide.
- Stocker la cuve au froid une dizaine de minutes avant de monter la crème fouettée.

Aide aux examinateurs		
Compétences C4.3	Critères de positionnement	
<i>Fabriquer les crèmes et appareils de base : pâtissière, anglaise, au beurre, chantilly, ganache.</i>	<b>DEB</b>	Aucune réponse ou justification erronée
	<b>EXE</b>	Réponses approximatives
	<b>OPE</b>	Une réponse exacte sur deux
	<b>EXC</b>	Réponses cohérentes et complètes

Expliquez l'incidence de la température de la crème utilisée lors de la réalisation de la crème fouettée. Développez votre réponse ci-dessous...

- **Crème UHT stockée à +4°C** : sa teneur en matière grasse, de l'ordre de 30 à 35%, confère à la crème sa texture épaisse, et son aptitude, pendant le battage, à stabiliser les bulles d'air dans la masse **grâce à la cristallisation de la matière grasse au froid**. En effet, en agitant la crème bien froide, on introduit de l'air pouvant être retenu par la matière grasse figée autour des bulles.
- **Crème UHT stockée à température ambiante (23°C)** : il y a **liquéfaction** de la crème, l'armature n'est pas assez solide pour faire tenir la crème fouettée !

Aide aux examinateurs		
Compétences C4.3	Critères de positionnement	
<i>Fabriquer les crèmes et appareils de base : pâtissière, anglaise, au beurre, chantilly, ganache.</i>	<b>DEB</b>	Aucune réponse ou justification erronée
	<b>EXE</b>	Réponses approximatives
	<b>OPE</b>	Une réponse exacte
	<b>EXC</b>	Réponses cohérentes et complètes

**5- La crème laitière est bien connue du pâtissier, mais qu'en est-il de la « crème » végétale ou préparation végétale ?**

Citez le nom d'une « crème » végétale ou préparation végétale que vous connaissez puis attribuez-lui une utilisation.

- La « crème » de soja ou « crème » de coco...

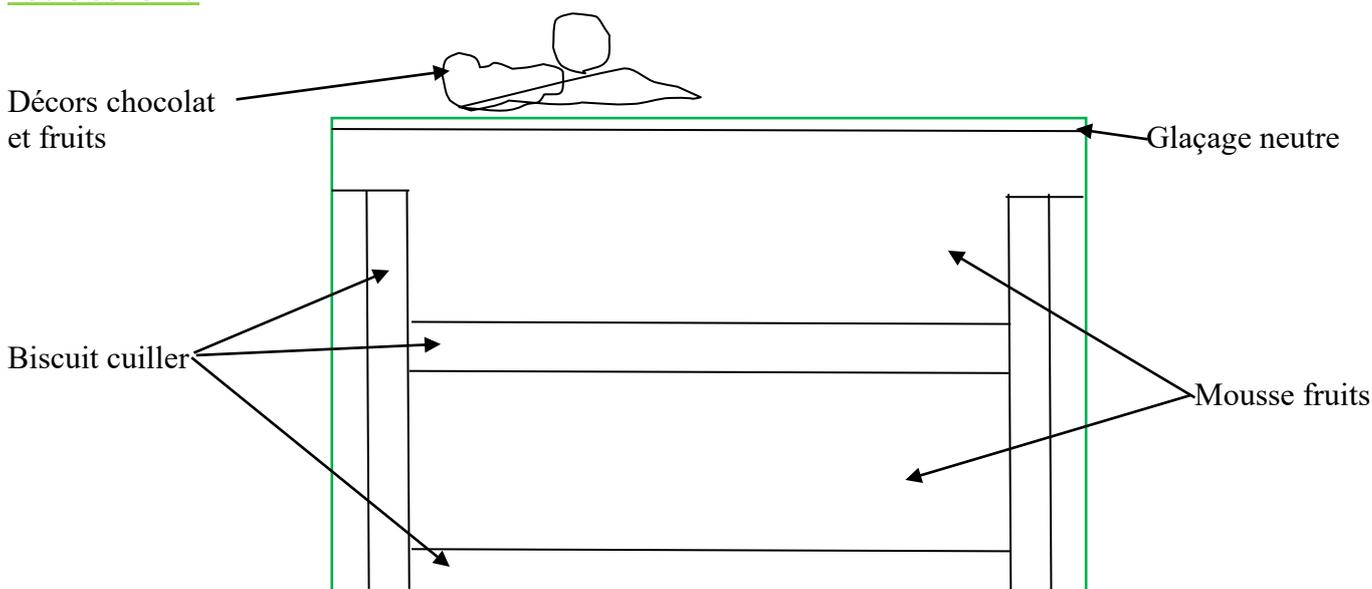
- Elles peuvent être utilisées dans les préparations telles que les quiches, les tartes aux fromages, aux légumes... ou bien en sucré comme une Panna Cotta.

Toutefois, il existe de la « crème » liquide végétale UHT composée de graisses végétales hydrogénées, eau, adjuvants (émulsifiants, stabilisants) spécialement conçue pour la crème fouettée (mousse aux fruits, bavaroise), mais ça n'a pas le même goût !

Aide aux examinateurs		
Compétences C4.3	Critères de positionnement	
<i>Fabriquer les crèmes et appareils de base : pâtissière, anglaise, au beurre, chantilly, ganache.</i>	<b>DEB</b>	Aucune réponse ou réponse erronée
	<b>EXE</b>	Réponse approximative
	<b>OPE</b>	Réponse exacte mais incomplète
	<b>EXC</b>	Réponse cohérente et complète

**6- Vous vous apprêtez à monter votre entremets : la mousse aux fruits.**

➤ Dessinez ci-dessous le schéma de montage de votre entremets et appliquez une légende à votre schéma.



Aide aux examinateurs		
Compétences C6.1	Critères de positionnement	
<i>Effectuer des montages avec des cercles ou des moules.</i>	<b>DEB</b>	Aucune réponse ou schéma erroné
	<b>EXE</b>	Schéma approximatif
	<b>OPE</b>	Schéma cohérent
	<b>EXC</b>	Schéma propre, cohérent et complet

**7- Chaque gâteau doit désormais être accompagné d'un affichage sur les allergènes qu'il renferme !** (Déclaration obligatoire)

Les salambos en contient-il ?

- Oui

Aide aux examinateurs		
Compétence C7.2	Critères de positionnement	
<i>Valoriser la pâtisserie fabriquée auprès du personnel de vente.</i>	<b>DEB</b>	Mauvaise réponse
	<b>EXE</b>	
	<b>OPE</b>	
	<b>EXC</b>	Bonne réponse

Si oui, cochez la ou les cases des allergènes contenus dans ce gâteau.

**PRÉSENCE D'ALLERGÈNES**  
Règlement UE 1169/2011

<i>Produit</i> <b>Salambos</b>	<i>Date</i> <b>21/09/2021</b>
-----------------------------------	----------------------------------

Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input checked="" type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

**SANIPOUSSE**
[www.sanipousse.com](http://www.sanipousse.com)

Aide aux examinateurs		
Compétence C7.2	Critères de positionnement	
<i>Valoriser la pâtisserie fabriquée auprès du personnel de vente.</i>	<b>DEB</b>	Aucune réponse ou réponses erronées
	<b>EXE</b>	Réponses exactes et certaines inexactes ou manquantes
	<b>OPE</b>	Deux bonnes réponses sur trois
	<b>EXC</b>	Réponses complètes (trois bonnes réponses)

## 8- Vos salambos glacés au caramel sont au magasin, Il reste maintenant à définir le prix de vente.

Récapitulez, de A à Z, les composantes jusqu'au prix de vente TTC. Complétez ci-dessous...

**Coût d'achat** (prix d'achat des matières 1ères + frais d'achat) + **charges directes** (salaires + charges sociales du personnel...) + **charges indirectes** (gaz, électricité, usure du matériels...) + **charges de distribution** (publicité, le salaire vendeur/vendeuse, la sacherie...) + **marge** (bénéfice) + **TVA** (5,5%...) = **PRIX DE VENTE TTC**

Aide aux examinateurs		
Compétences C7.4	Critères de positionnement	
<i>Identifier les facteurs ayant une incidence sur le coût de production et la fixation du prix de vente.</i>	<b>DEB</b>	Aucune réponse ou réponses erronées
	<b>EXE</b>	Réponses exactes et certaines inexactes ou manquantes
	<b>OPE</b>	Trois bonnes réponses sur cinq
	<b>EXC</b>	Réponses complètes (cinq bonnes réponses)

## 9- Une entreprise est soumise à des taxes/impôts et prélèvements...

Citez une taxe supportée par le pâtissier puis définissez-la.

### Impôt indirect : la TVA (taxe sur valeur ajoutée)

La TVA est un impôt général sur la consommation qui est directement facturé aux clients sur les biens qu'ils consomment ou les services qu'ils utilisent.

### Cotisations sociales obligatoires

Prélèvements effectués sur les salaires, dédiés aux dépenses de sécurité sociale, à l'assurance chômage et à la retraite complémentaire.

### Contribution unique à la formation professionnelle

L'employeur doit participer au financement des actions de formation continue de son personnel et des demandeurs d'emploi en payant une contribution annuelle. Son montant dépend du nombre de salariés.

...

Aide aux examinateurs		
Compétences C7.4	Critères de positionnement	
<i>Identifier les facteurs ayant une incidence sur le coût de production et la fixation du prix de vente.</i>	<b>DEB</b>	Aucune réponse ou réponse erronée
	<b>EXE</b>	Réponse approximative
	<b>OPE</b>	Réponse exacte mais incomplète
	<b>EXC</b>	Réponse cohérente et complète

## 10- A partir de la commande, on vous demande d'organiser votre travail (4h30).

- Complétez l'organigramme en respectant une cohérence de l'enchaînement des différentes étapes de production.

Heure	Durée par 15 min	Entremets : Mousse aux fruits : framboise	Petits gâteaux : Glands et Salambos
1 heure	15 min	Désinfecter son poste de travail, réaliser le biscuit à la cuillère	
	15 min	Dresser et cuire le biscuit à la cuillère (10-12 min)	
	15 min		Réaliser ¼ de litre de pâte à choux
	15 min		Dresser la pâte à choux, nettoyage
1 heure	15 min	Réaliser la crème anglaise et le sirop à 30°B (refroidissement rapide)	Cuire la pâte à choux (40-45 min)
	15 min		Réaliser la crème pâtissière, (1litre de lait) refroidissement rapide
	15 min	Réaliser la mousse aux fruits	
	15 min	Monter l'entremets...	
1 heure	15 min	Monter l'entremets suite...Stocker au surgélateur. Nettoyage	
	15 min		Garnir la pâte à choux
	15 min		Glacer au fondant les glands
	15 min		Cuire le sucre au caramel et glacer les salambos
1 heure	15 min	Nettoyage du plan de travail	
	15 min	Mettre au point le chocolat de couverture	
	15 min	Réaliser les décors chocolat	
	15 min	Glacer l'entremets au nappage neutre à froid (fourni par le centre)	
30 min	15 min	Effectuer un décor au cornet	
	15 min	<b>Nettoyage du plan de travail</b> <b>Présentation de la production</b>	

Aide aux examinateurs		
Compétence C4.1	Critères de positionnement	
<i>Ordonnancer les tâches de manière rationnelles.</i>	<b>DEB</b>	Aucune cohérence dans la réalisation des tâches.
	<b>EXE</b>	L'enchaînement des différentes étapes de production manque de cohérence, estimation partielle ou approximative du temps nécessaire pour chaque production.
	<b>OPE</b>	Cohérence de l'enchaînement des différentes étapes de production, estimation partielle ou approximative du temps nécessaire pour chaque production.
	<b>EXC</b>	Cohérence de l'enchaînement des différentes étapes de production, estimation appropriée du temps partielle nécessaire pour chaque production. Utilisation d'un code couleur pertinent.