

✦ La correction des exercices ainsi que les évaluations restent à l'appréciation de chaque enseignant

Corrigé page 5 (à titre d'exemple)

Etre en bonne santé ;  
Etre ponctuel.  
Etre organisé et ordonné.  
Respecter les règles d'hygiène.  
Respecter l'environnement (le matériel, les matières premières, le personnel...).  
Etre courageux et résister à l'effort.  
Etre curieux et attentif.  
Manifester un intérêt certain pour les formations proposées.  
Etre précis et appliqué.  
Etre toujours à l'écoute des consignes et des conseils.

Sources de contamination : Les mains, les cheveux, le nez, la gorge, la bouche, les blessures infectées, les vêtements, le matériel, le sol.

Se laver les mains en sortant des toilettes.  
Se laver les mains après le cassage des œufs (jeter aussitôt les coquilles d'œufs à la poubelle).  
Se laver les mains avant chaque prise de travail.

Maintenir ses cheveux courts.  
Porter une toque qui enserre la totalité des cheveux.

Microbes.

Corrigé page 6 dans l'ordre respectif.

1-Une toque : empêche que les cheveux tombent dans une préparation évitant ainsi une prolifération microbienne.

2-Une veste blanche : elle protège plus efficacement des brûlures qu'un maillot de corps.

3-Un pantalon bleu ou blanc : confortable, il protège les membres inférieurs.

4-Un tablier blanc : un tablier à bavette est recommandé, il est destiné à protéger la veste et le pantalon.

5-Des chaussures de sécurité blanche : confortables, munis de semelles antidérapantes. La protection des orteils est assurée par un bout acier.

Corrigé page 8 dans l'ordre respectif.

1-Abaissier : aplatir un morceau de pâte à l'aide d'un rouleau ou d'un laminoir.

5-Apprêt : deuxième période de fermentation se situant entre la fin du façonnage et la mise au four.

6-Autolyse : méthode qui consiste à fraser la farine et l'eau puis à laisser reposer cette pâte pendant un laps de temps. Cela a pour but principal d'assouplir le gluten par l'action naturelle des enzymes contenus dans la farine.

7-Bain-marie : Récipient rempli d'eau plus ou moins chaude servant à cuire ou à maintenir au chaud des préparations.

9-Banneton : panier en osier recouvert d'une toile.

10-Bassiner : rajouter de l'eau à une pâte au cours du frasage ou à la fin du pétrissage.

12-Blanchir : fouetter aussitôt les œufs ou jaunes avec le sucre pour les rendre mousseux.

19-Clarifier : séparer les jaunes des blancs d'œufs.

20-Clé-moulure : endroit où le pâton a été soudé lors du façonnage.

Corrigé page 9 dans l'ordre respectif.

23-Corner : racler soigneusement un cul de poule ou une cuve à pétrin à l'aide d'une corne.

25-Couche ou toile : matière généralement en lin sur laquelle pousse les pâtons pendant l'apprêt.

26-Crémer : travailler le beurre avec du sucre en vue d'une préparation légère.

29-Densimètre : instrument permettant de mesurer la densité des liquides. (Exemple : le sorbet, le sirop...)

32-Détente : période de repos du pâton entre la division et le façonnage qui permet un allongement plus facile tout en évitant le déchirement.

**Corrigé page 10 dans l'ordre respectif.**

54-Levure biologique : micro-organismes vivants unicellulaires destinés à fermenter la pâte.

**Corrigé page 11 dans l'ordre respectif.**

65-Pointage ou piquage : première période de fermentation se situant entre la fin du pétrissage et le premier pâton façonné.

70-Ressuage : phase de refroidissement du pain dès le défournement pendant laquelle la mie perd une partie de son humidité sous forme de vapeur.

71-Sabler : a) mélanger à sec le beurre avec la farine jusqu'à l'obtention d'une substance rappelant celle du sable.

b) faire masser le sucre cuit avec les amandes dans la préparation du praliné.

74-T.B. : c'est la température de base : elle a pour but de déterminer la température de l'eau de coulage et par conséquent d'obtenir une pâte, en fin de pétrissage, à la température se situant entre 23 et 25°C.

Exemple de calcul d'une pâte à pain courant français (T.B = 54°)

Température du fournil : 23°C + température de la farine : 22°C = 45 ; 54 – 45 = 9°C température de l'eau.

78-Tourne à clair : pâton mis à fermenter dont la clé moulure est en contact avec la couche.

**Corrigé page 12 dans l'ordre respectif.**

1 litre = **100** cl ; 10 cl = **100** ml ; 100 ml = **0,1** litre ; 10 dl = **1** litre

¼ de litre = **250** g ; ½ litre = **500** g ; ¾ de litre = **750** g ; 1/8<sup>ème</sup> de litre = **125** g

1 kg = **1000** g ; 100 g = **0,1** kg

Une livre correspond à **500** g ; Un quintal est égal à **100** kg ; Une tonne est identique à **1000** kg.

4dm = **40 cm** ; 20 cm = **200 mm**

1 m<sup>3</sup> = **1000 dm<sup>3</sup>** ; 10 dm<sup>3</sup> = **10000 cm<sup>3</sup>**

**Corrigé page 67 dans l'ordre respectif (de haut en bas et de gauche à droite).**

82 à 85%      12 à 15%      2 à 3%

Brosse ; enveloppes ; amande farineuse ; germe.

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

Broyage ; blutage

**Corrigé page 70 dans l'ordre respectif.**

Sassage ; claquage et le convertissage

**Corrigé page 77 dans l'ordre respectif.**

68 à 72% ; humidité : 15,5% ; gluten ; sucres ; matières grasses ; matières minérales ; vitamines.

**Corrigé page 87 dans l'ordre respectif.**

Physiques (blancheur) et plastiques (pain moins développé avec farine T150)

Autre exemple à compléter :  $\frac{0,028 \text{ g} \times 100}{4,225} = 0,66 \%$       donc T65

Plastiques (avec comme référence un taux d'hydratation unique, nous obtenons une pâte légèrement plus tendre si le taux d'humidité de la farine est plus élevé et vice et versa ; prise de plancher plus rapide)

**Corrigé page 88 dans l'ordre respectif.**

Autre exemple à compléter : 5 g (farine brute) – 4,23 g (farine après évaporation) =  $\frac{0,77 \text{ g} \times 100}{5} = 15,4 \%$

Plastiques (ténacité, élasticité)

Autre exemple à compléter :  $\frac{3,5 \text{ g} \times 100}{33,33} = 10,50 \%$  de gluten sec

Physiques (blancheur).

**Corrigé page 89 dans l'ordre respectif.**

Fermentatives (teneur en enzymes)

Plastiques (ténacité, élasticité)

### Corrigé page 97 dans l'ordre respectif.

75% ; 23% ; 1 à 2%.

Type 45 ; type 55 ; type 65 ; type 80 ; type 110 ; type 150.

### Corrigé page 105 dans l'ordre respectif.

Pain **de** seigle ; pain de méteil ; pain **au** seigle ; pain de campagne

### Corrigé page 106 dans l'ordre respectif.

Les graines de pavot bleu, de sésame, de lin jaune, de lin brun, de tournesol, de millet, de gruau d'avoine, de lupin, de chanvre, de pignon de pin...

### Corrigé page 135 dans l'ordre respectif (de haut en bas et de gauche à droite).

36 g ; de 15 à 18 g ; 3 g.

Rouge : entier ; bleu : demi écrémé ; vert : écrémé ; jaune : cru

### Corrigé page 136 dans l'ordre respectif.

Ultra haute température.

### Corrigé page 137 dans l'ordre respectif (de haut en bas et de gauche à droite).

2 jours ; 1 jour

8 à 10 jours ; 2 jours

la farine ; l'humidité ; la coloration.

### Corrigé page 139 dans l'ordre respectif (de haut en bas).

7 jours ; 30 jours ; 4 mois.

### Corrigé page 147 dans l'ordre respectif.

Animale

### Corrigé page 150 dans l'ordre respectif.

Essentiellement végétale mais parfois une trace d'origine animale (mixte)

### Corrigé page 153 dans l'ordre respectif.

-**Assouplit** le gluten contenu dans la farine dans la confection des pâtes à pain au lait, brioche...

-**Apporte** moelleux et fondant à la mie ainsi qu'à la croûte lorsque la MG est incorporée en fin de pétrissage (brioche par exemple).

-**Procure** du feuilleté et du croustillant lorsque la MG est incorporée par pliages successifs (croissant).

-**Améliore** la saveur et la coloration au four (pain au lait, croissant...)

- **Empêche** les produits d'adhérer dans les moules (plaques, moules à madeleines, à génoise...)

### Corrigé page 161 dans l'ordre respectif (de haut en bas).

Coquille, membranes coquillières, blanc, vitelline ; jaune ; germe ; chalazes ; poche d'air ou chambre air.

### Corrigé page 163 dans l'ordre respectif (de haut en bas).

Numéro du centre d'emballage ; le nom et l'adresse de l'entreprise ; le code d'élevage ; nombre d'œufs emballés ; catégorie de qualité ; catégorie de poids ; la date de péremption ; lieu de conservation des œufs.

### Corrigé page 173 dans l'ordre respectif.

**Canne à sucre** : Brésil, Inde, Chine, Thaïlande, Mexique, Australie (Est), Etats-Unis, Indonésie, la Réunion, la Martinique, les Antilles...

**Betterave sucrière** : Etats-Unis, France (Nord), Allemagne, Turquie, Pologne, Russie (ouest), Chine, Espagne, Royaume-Uni...