

Mots-clés pour les questions complémentaires

Position d'examen 1 :

Préparation des matières premières, produit intermédiaire

IMPORTANT !

Les questions complémentaires doivent toujours être en rapport avec le travail correspondant ou avec l'installation dont le ou la candidat(e) s'occupe directement.

Sous-pos.		
1.1	Mélange, laminage, fluidification, conchage	
	Types de conchage Durée de conchage Finesse Contrôle de la finesse Teneur en matière grasse Principe de fonctionnement (machines) Sécurité de fonctionnement à vide Performance Mesure de la performance Texture du mélange	Phases du conchage Émulsifiants Commande des fonctions Durée de mélange Exigences de qualité Variantes de recette Rhéologie Sécurité (dispositifs de protection) Texture du produit de pré-laminage Pré-laminage, laminage Pression du laminage Refroidissement du laminage Teneur en eau Objectif du conchage
1.2	Torréfaction / Fabrication d'une masse de remplissage (voir 1.3)	
	Fèves de cacao ou fruits secs plus : un travail variable à choix (a, b) Systèmes de broyage Principes de fonctionnement Type de fèves de cacao Broyage de la fève (prescriptions internes de la coque du grué) Conditions de stockage Performance Extraction d'échantillon (appropriée- but)	Débactérisation Provenance (origine) Exigences de qualité nettoyage Systèmes de torréfaction Température de torréfaction Perte de torréfaction Durée de torréfaction (séchage, torréfaction) Sécurité (dispositifs de protection) Broyage Teneur en eau Objectif

Mots-clés pour les questions complémentaires

Position d'examen 1 :

Préparation des matières premières, produit intermédiaire

IMPORTANT !

Les questions complémentaires doivent toujours être en rapport avec le travail correspondant ou avec l'installation dont le ou la candidat(e) s'occupe directement.

1.3	Production d'une masse de confiserie complexe (en 2 étapes) Massepain, fondant, praliné, Montélimar	
	Nougat en feuilles Stockage des matières grasses (solide / liquide) Phase de matière grasse Fondant (teneur en glucose H ₂ O) Conservation Massepain (teneur en sucre, en amandes, D + F)	Expliquer le procédé de fabrication Structure de la masse Mogul Exigences de qualité Composants de recette Variantes de recette Expliquer les matières premières Sécurité (dispositifs de protection) Teneur en eau Nougat blanc / nougat brun Cuisson du sucre (essai manuel) Dissolution du sucre (saturé / non saturé) Point de fusion du sucre Additifs
1.4	Fabrication d'une masse de confiserie simple (en une seule étape) Masses de mousse, ganache, masses de liqueur, croquant, gianduja, masses spéciales	
	Répéter le catalogue 1.3	Répéter le catalogue 1.3