

3° Une cliente vous demande de concevoir une génoise sans farine car son enfant est allergique au gluten. Par quels substituts pouvez-vous la remplacer ? Justifiez vos réponses.

4° Le beurre est très fréquemment utilisé en pâtisserie.

a) Citez et développez les différentes propriétés qu'apporte le beurre dans les fabrications.

NE RIEN INSCRIRE

c) Quelles sont ses différentes utilisations ?

6° Etablissez la fiche technique d'une pâte d'amande confiseur cuite. Donnez les différentes utilisations dans votre profession.

NE RIEN INSCRIRE

b) Citez leurs différentes utilisations.

10° a) Qu'est-ce qu'un PAI ?

NE RIEN INSCRIRE

