

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

GLACIER

TECHNOLOGIE – Durée : 2 heures

18 678 - Réf. 1201

Domaine professionnel

Septembre 2018

L'épreuve comporte 1 référence

Sujet	1101

1° Qu'appelle-t-on E.S.D.L ?

Ne pas détacher, ni plier - Réserve APCMA

B.T.M. GLACIER
Nom :
Prénom :

Etude technique
N° candidat :

3 ° Votre employeur vous demande de contrôler les qualités organoleptiques d'une glace caramel en stock depuis 1 mois. Lors de ce contrôle, vous détectez un aspect sableux en bouche. En observant la recette ci-dessous, donnez la ou les causes de ce problème.

Matières premières	Poids	Sucres	MG	E S D L	Arômes	stab/emul	PS	EST
Lait entier	1 133		40,78	95,12			7,61	135,96
Poudre de lait	250		2	242,5			19,40	242,50
Saccharose	240	240					240,00	240,00
Glucose	90	90					42,30	85,50
Sucre inverti								
Crème	398		139,3	23,88			1,91	163,18
Jaunes								
Caramel	160		96		160		80,00	160,00
Beurre								
Stabilisant/émulsifiant	6					6		6,00
Total	2 277	330	278,08	361,5	160	6	391,22	1 033,14
Pourcentage	100	14,49	12,21	15,88	7,03	0,26	17,18	45,37

NE RIEN INSCRIRE

4 ° Donnez les compositions des produits glacés ci- dessous, selon le guide des appellations.

Appellations des produits glacés	Composition
VACHERIN	
CHARLOTTE GLACEE	
OMELETTE NORVEGIENNE	
PROFITEROLES	

NE RIEN INSCRIRE

5° Indiquez, selon le code loyal, les critères permettant d'avoir droit à l'appellation :

- a) crème glacée.
- b) glace aux œufs.
- c) sorbet plein fruits.

6 ° Citez les différents sucres utilisés en glacerie et indiquez leur pouvoir sucrant.

PRODUITS	Pourcentages pouvoir sucrant	Pourcentages EST

NE RIEN INSCRIRE

8° En glacierie, quels sont les rôles du stabilisant ? Citez quatre produits pouvant être utilisés comme stabilisant dans la fabrication d'une glace aux œufs.

9° Donnez en détail les étapes de fabrication d'un mix à crème glacée vanille sans pasteurisateur ?

10° Quels sont les sens et les perceptions mis en jeu lors d'une analyse sensorielle d'une crème glacée ?

Barème de notation sur 200 points (*donné à titre indicatif*)

Question 1	20
Question 2	30
Question 3	15
Question 4	20
Question 5	30
Question 6	16
Question 7	24
Question 8	20
Question 9	15
Question 10	10

NE RIEN INSCRIRE