

**CAHIER DE
TEST
EN PÂTISSERIE**



Editions M.MARY

Travaux de petits chocolats

--	--	--	--	--

--	--	--	--	--

Une erreur c'est glissée parmi les affirmations suivantes. Laquelle ?

- 1) Il y a plusieurs méthodes pour tremper des petits chocolats
- 2) Les intérieurs doivent avoir la même température que le laboratoire: 18 à 22°
- 3) Un intérieur pèse 50 g environ
- 4) On choisit une méthode en fonction de la consistance de l'intérieur

Comment savez vous que vous avez réussi cette technique ?

- 1) La couverture de chocolat brille
- 2) Pas de bulle d'air apparente
- 3) Régularité des bonbons
- 4) Pas de pied à la base des bonbons

1°) Plonger l'intérieur côté socle dans la couverture à point
 2°) Retourner l'intérieur sur lui-même à l'aide de la fourchette
 3°) Dégager l'excédent de chocolat à l'aide de la fourchette, par de petits mouvements de haut en bas, rapides et saccadés, à la surface de la couverture
 4°) Racler sur le bord de la bassine (ou sur le racloir pour les tempéreuses)
 5°) Poser sur rhodoïd ou papier aluminium

--

--

--

1°) Plonger l'intérieur bombé dans la couverture en le faisant glisser de la fourchette
 2°) Retourner sur lui-même, à l'aide de la fourchette
 3°) Sortir du chocolat par de petits mouvements saccadés de haut en bas
 4°) Racler sur le bord de la bassine
 5°) Poser sur un rhodoïd ou papier aluminium

1°) Placer un peu de couverture dans la main gauche
 2°) Rouler la masse préalablement boutlée, à l'aide de la main droite dans la main gauche

--

Ce livret de test fait suite à la cassette vidéo « VidéoPATISS 1 ». Il est destiné aux élèves préparant un CAP/BEP de pâtissier-confiseur - chocolatier - glacier.
 Il est bien sûr possible de l'utiliser en travaux pratiques comme en technologie professionnelle (partie B du référentiel)

La cassette vidéo « VidéoPATISS 1 » comprend plusieurs support papier qui accompagne cette cassette.

- Les cours
- Les tests

Pour les élèves

- Les fiches pédagogiques
- Les transparents pour rétro-projecteur

Pour les formateurs

Il existe sur CD-ROM des tests (1200 questions environ) en 4 niveaux de difficultés

Tremper dans un sirop c'est :

- 1) Tremper pendant plusieurs jours, dans une préparation sirupeuse, des fruits afin de les conserver
- 2) Faire pénétrer du sirop dans des produits en les immergeant ou en les arrosant afin d'obtenir un produit moelleux
- 3) Laisser tremper pendant 12 à 24 heures environ des fabrications dans un sirop, afin que celle-ci s'enrobe de fine particules de sucre
- 4) C'est à la fois toutes les affirmations citées ci-dessus

Parmi ces recettes, laquelle vous convient le mieux pour utiliser la technique "tremper dans un sirop" ?

- 1) 1 Litre d'eau et 500 g de sucre
- 2) 1 Litre d'eau et 750 g de sucre
- 3) 1 Litre d'eau et 1000 g de sucre
- 4) 1 Litre d'eau et 2000 g de sucre

Lors du trempage des savarins, vous tremper en premier :

- 1) Le côté tendre (celui qui est en contact avec le moule)
- 2) Le côté dur (la partie qui n'est pas en contact avec le moule)
- 3) C'est à la fois les deux affirmations citées ci-dessus
- 4) Peu importe, l'important est d'aller vite et que les pièces en savarins ou baba soient bien imbibées

Comment savez vous si vous avez réussi la technique "tremper dans un sirop" ?

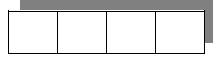
- 1) Il n'y a pas de parties dures
- 2) Le produit fini a doublé de volume
- 3) Le produit fini est moelleux
- 4) C'est à la fois toutes les affirmations citées ci-dessus

Parmi ces affirmations une seule est fautive, laquelle ?

- 1) Un sirop trop lourd pénètre mal et on constatera des parties dures
- 2) Un sirop trop léger passe au travers de la pièce et on aura des pièces sèches et non moelleuses
- 3) Il y a deux méthodes pour tremper dans un sirop: par arrosage, par trempage
- 4) Le sirop qui sert à tremper doit être tiède

Vote score

Tremper dans un sirop



Retrouvez l'intrus

- 1) Ne pas trop fariner le plan de travail pour faciliter l'enroulement du triangle
- 2) Attention à ne pas déchirer la pâte en allongeant inconsidérément la pointe
- 3) Ne pas amincir la pointe, ainsi que les bords du triangle qui ne feuilletent plus
- 4) Placer la pointe du triangle dessus le croissant
- 5) La pointe du croissant ne doit pas dépasser par derrière: cela aurait pour effet de ceinturer le croissant, ce qui l'empêcherait de pousser normalement

Remplacez le texte dans le bon ordre

- SURPERPOSER les 2 bandes
 DETAILLER en 2 bandes
 ABAISSER
 PLIER LA BASE du triangle
 MARQUER l'empreinte des croissants
 DETAILLER en triangle
 TOURNER OU ROULER le triangle
 ALLONGER le triangle

Sommaire

Abaisser	4	Incorporer.....	35
Abricoter	5	Marbrer au fondant.....	36
Apprêter	6	Masquer un entremets	37
Beurrer.....	7	Mettre au point du chocolat	38
Blanchir.....	8	Monter à chaud	39
Bouler	9	Monter de la crème fraîche	40
Candir	10	Monter un croquebouche.....	41
Chemiser	11	Monter en cercle	42
Coller à la gélatine	12	Mouler du chocolat	43
Confire	13	Mouler des petits chocolats	44
Cuire du sucre	14	Nettoyer un plan de travail	45
Réaliser une pâte à choux.....	16	Pasteuriser	46
Coucher/dresser	17	Peser des sirops.....	47
Cuire sur le feu.....	18	Plier un cornet	48
Cuire à la nappe	19	Pôcher	49
Cuire au four	20	Pointer.....	50
Détailler	21	Rayer	51
Dorer.....	22	Réaliser une pâte à choux.....	52
Emulsionner	23	Réaliser une pâte à savarins	53
Pétrir/hydrater	24	Rouler des cigarettes en chocolat	54
Façonner des brioches.....	25	Recouvrir un entremets de pâte d'amandes	55
Monter des blancs	26	Sabler	56
Foncer des tartes et tartelettes	27	Tourer	57
Mettre au point du fondant..	28	Tourner des croissants.....	58
Garnir de la PAC.....	29	Tremper dans le sirop.....	59
Garnir une poche.....	30	Tremper des petits chocolats	60
Glacer de la pâte à choux	31		
Etaler un biscuit sur plaque.....	32		
Décorer au cornet.....	33		
Glacer un entremets rectangu- laire	34		

Abaissez

6

Abaisser , c'est :

- 1 Amincir une pâte à l'aide d'un rouleau ou d'un laminoir
- 2 Baisser la température d'un mélange
- 3 Se baisser pour ramasser quelque chose
- 4 Faire retomber un mélange d'oeufs et de sucre montés

--	--	--	--	--

Pour donner une forme carrée à un morceau de pâte vous devez :

- 1 Tourner la pâte d'1/4 de tour à chaque coup de rouleau
- 2 Tourner la pâte d'1/2 tour à chaque coup de rouleau
- 3 Tourner la pâte d'1/8 de tour à chaque coup de rouleau
- 4 Peu importe, l'essentiel est d'aller vite

--	--	--	--	--

Pour éviter qu'une abaisse de pâte d'amandes adhère au plan de travail vous utilisez :

- 1 De la farine
- 2 De l'huile
- 3 Du sucre glace
- 4 Du sucre glace ou de la maizéna

--	--	--	--	--

Donner du corps à une pâte c'est :

- 1 La mettre sous forme de boule
- 2 La travailler beaucoup pour qu'elle devienne élastique
- 3 La travailler peu pour qu'elle ne devienne pas élastique
- 4 Lui donner l'apparence d'un corps

--	--	--	--	--

Pour éviter, lorsque vous abaissez, d'avoir seulement des rognures de pâte à foncer, vous devez :

- 1 Utiliser une partie des rognures précédentes à chaque nouvelle abaisse
- 2 Fariner le moins possible
- 3 Rassembler la pâte sans la travailler
- 4 Ce n'est pas très important

--	--	--	--	--

Vote score

59

Tourez

Parmi ces affirmations une seule est fautive laquelle ?

- 1) Plus la détrempe et la M.G. sont épaisses, lors d'un tourage, meilleure sera le développement de la pâte feuilletée
- 2) La pâte feuilletée est toujours stocker à 4 tours à + 4°
- 3) Un pâton de pâte à croissants est toujours utilisé entre 2,5 à 3,5 tours
- 4) La pâte feuilletée est toujours stocker à 2 tours à + 4°

--	--	--	--	--

Comment savez vous si vous avez réussi la technique "tourer" ?

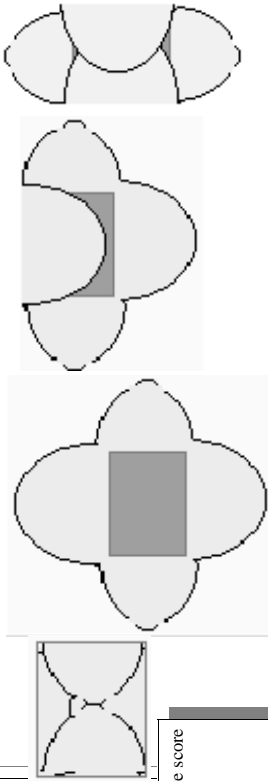
- 1) L'épaisseur de la détrempe et de la matière grasse doit être régulière en épaisseur et pas trop mince
- 2) Le pliage doit se surposer parfaitement
- 3) C'est à la fois toutes les affirmations citez ci-dessus
- 4) Ma pâte feuilletée ou ma pâte à croissant est parfaitement feuilletée

--	--	--	--	--

Comment utiliser vous les rognures (chutes de pâte) de feuilletage ?

- 1) Utiliser, c'est le principal
- 2) Placer les rognures de feuilletages au dernier tours (5 ou 6ème tours) et sans les travailler
- 3) Placer les rognures de feuilletage après le quatrième tours
- 4) Utiliser les rognures lors d'un nouveau pétrissage de détrempe de pâte feuilletée

--	--	--	--	--



Vote score

58

--	--	--	--

Pourquoi sabler ?

- 1) Afin d'obtenir des pâtes sans corps
- 2) Afin d'obtenir des pâtes fondantes, tendres et non élastiques sous la dent
- 3) C'est à la fois toutes les affirmations citez ci-dessus
- 4) Afin d'obtenir des petits sablés

Parmis toutes ces affirmations une seule est fausse, laquelle ?

- 1) Il est possible d'obtenir la friabilité d'une pâte en la réalisant par émulsion
- 2) Une pâte friables est très peu hydratée (12 % de liquide environ)
- 3) Une margarine ferme donnera une pâte cassante, donc difficile à étaler
- 4) Plus on travaille les pâtes friables, plus elle seront friables et fondantes

Parmis toutes ces affirmations une seule est fausse, laquelle ?

- 1) Une pâte sablée, qui s'est mise en bloc avant hydratation, sera dure sous la dent
- 2) Une pâte sablée, trop peu hydratée, sera dure sous la dent
- 3) Moins on travaille ces pâtes plus on aura une pâte friable et fondante sous la dent
- 4) Fraiser 5 à 6 fois ces pâtes afin de bien agglomérer les matières premières

A partir de la liste de droite, raccordez la pâte et sa technique.

Sabler	Pâte à brioche
Pétrir	Pâte à foncer
	Pâte sucrée
	Pâte à croissant

Votre score

Vote score

7

--	--	--	--

Abricotier c'est :

- 1 Disposer des abricots sur une tarte, un entremets etc...
- 2 Passer du nappage à l'aide d'un pinceau sur un produit afin de le protéger de l'air et de le faire briller
- 3 L'arbre qui porte des abricots
- 4 Placer une marmelade ou une compote au fond d'une tarte

Parmi ces propositions, laquelle vous convient le mieux ?

- 1 Fondre le nappage à feux doux en remuant avec une spatule, écumer, porter à ébullition , abricoter.
- 2 Fondre le nappage à feu vif, remuer avec le pinceau, porter à ébullition sur feu moyen, abricoter.
- 3 Le nappage peut être utilisé tiède simplement
- 4 Si le nappage sort du réfrigérateur, il suffit de le réchauffer légèrement

On rectifie la fluidité d'un nappage avec :

- 1 De l'eau
- 2 Du sirop
- 3 Peu importe de l'eau ou du sirop
- 4 On ne rectifie jamais la fluidité d'un nappage car celui ci risquerait de couler lors de son utilisation

On fait fondre le nappage en remuant avec :

- 1 Une spatule en remuant doucement pour éviter au nappage de blanchir.
- 2 Avec un fouet en remuant vivement afin d'obtenir un nappage lisse
- 3 Surtout ne jamais le remuer avec aucun ustensile
- 4 Une spatule en le remuant vivement pour éviter qu'il ne caramélise de trop

Comment savoir si j'ai bien réussi à faire fondre mon nappage ?

- 1 Je n'ai pas d'écume en surface, ni de morceaux non fondu
- 2 Je n'ai pas de morceaux d'abricots dans la casserole
- 3 J'ai obtenu un nappage très fluide
- 4 J'ai obtenu un nappage très ferme

Votre score

Vote score

Abricotier

Sablés

Apprêter

Retrouver la bonne définition d'apprêter ?

- 1 On apprête lorsque l'on réalise une fabrication après une autre
- 2 Se dit lorsque l'on est près à réaliser une succession de tâches ou de techniques
- 3 Laisser fermenter ou pousser une pâte sous l'action de la levure
- 4 Laisser la pâte sur le plan de travail

La durée de l'apprêt est variable en fonction de :

- 1 La rapidité de l'exécution
- 2 La température de l'air et de la pâte, de la quantité de levure utilisée, de l'hygrométrie de l'air et de l'hydratation de la pâte
- 3 La température de l'étuve et aussi de la pâte
- 4 Beaucoup trop de paramètres, qu'il est impossible de les lister

Parmi ces affirmations lesquelles sont bonne ?

- 1 Une étuve trop chaude détruit le réseau de gluten. Le produit fini sera plat.
- 2 On réduira le temps de pointage en cas de fermentation contrôlée
- 3 Un apprêt dans les courants d'air aura pour conséquence une mie serrée, une croûte épaisse et le produit se fissurera lors de la cuisson
- 4 Sortir les pièces de l'étuve quelques minutes avant de les enfourner permet d'obtenir des produits plus volumineux

Comment savez vous que vous avez réussi votre apprêt ?

- 1 La pâte à doublée de volume
- 2 La pâte doit répondre à une pression des doigts, les empreintes laissées par les doigts doivent disparaître rapidement sans pour autant que la pâte offre une trop grande résistance. La pâte à doublée de volume
- 3 Il s'est écoulé un temps suffisamment long, ce qui a permis à la pâte de gonflée et de doubler de volume

Votre score

Comment savez vous si vous avez réussi cette technique ?

- 1) Pas de plis, ni de déchirure de pâte
- 2) Angles nets et réguliers
- 3) Dessus lisse et plat
- 4) Abaisse régulière en épaisseur
- 5) C'est à la fois toutes les affirmations citez ci-dessus

recouvrir un em-
trements de pâte
d'amandes**Mettre en relation l'action principale et le détail de cette action**

ABAISSER la pâte d'amandes en rond	Soulever légèrement le rouleau pour éviter de marquer la pâte d'amandes.
ENROULER la pâte autour du rouleau	Eviter d'emprisonner de l'air en déroulant la pâte
DEROULER la pâte sur l'entremets	Saupoudrer avec du sucre glace ou de la maizéna. Glacer la pâte avec un carton à entremets que l'on passe sur sa surface
REPARTIR les plis	Découper en laissant 5 mm de pâte
AMENER les bords de la pâte sur le pourtour	En chassant l'air qui se trouve emprisonné sous la
DECOUPER l'excédent de pâte	En soulevant l'entremets sur le bout des doigts et en passant
ARASER avec le couteau d'office	En vous aidant de la paume de la main

Votre score

56

*réaliser
cigarettes*

--	--	--	--

Parmi ces affirmations une seule est fausse. Laquelle ?

- 1) Il est nécessaire de mettre le chocolat de couverture à point pour rouler des cigarettes
- 2) Placer vous dans le prolongement de la bande pour réaliser plus facilement des cigarettes
- 3) Il n'est pas nécessaire de mettre le chocolat de couverture à point. Il suffit de le fondre simplement
- 4) Incliner l'outil (grattoir, couteau, palette) à 45 ° afin de rouler les cigarettes

Placez ces actions dans le bon ordre ?

- Etaler avec la palette le chocolat
- Mettre au point le chocolat
- Rouler les cigarettes
- Parer les bords

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

Votre score

9

Beurré

--	--	--	--

Parmi ces définitions laquelle vous paraît correcte ?

- 1 Enduire de beurre ou de margarine fondu un moule, une plaque, un cercle à tarte afin de faciliter le démoulage après la cuisson
- 2 Envelopper de la M.G. dans une détrempe
- 3 C'est à la fois les deux exemples cités au dessus
- 4 Il y a aucune définition qui me convienne

Lors du beurrage d'une pâte feuilletée, l'important c'est :

- 1 La M.G. qui doit être de la même consistance que la détrempe
- 2 La M.G. doit être bien enveloppée par la détrempe
- 3 La détrempe doit être de la même épaisseur dessus et dessous
- 4 Ce sont tous les critères cités ci-dessus

--	--	--	--

Lorsque vous trempez le pinceau dans de la M.G. liquide pour l'étaler dans un moule ou sur une plaque, vous :

- 1 Tremper le pinceau au fond de la casserole de M.G. liquide
- 2 Tremper le pinceau à la surface de la M.G. liquide
- 3 Ce n'est pas très important
- 4 Aller vite, car cela est le plus important

--	--	--	--

Chemiser un moule, c'est recouvrir une plaque ou un moule préalablement beurré et figé avec :

- 1 De la farine
- 2 Du sucre
- 3 Des amandes
- 4 Un choix de matières premières cité ci-dessus

--	--	--	--

Votre score

10

Blanchir

La définition de blanchir c'est :

- 1 Fouetter des jaunes d'oeufs et du sucre
- 2 Faire bouillir un certain temps des fruits afin de les attendrir
- 3 Les deux définitions cités ci-dessus
- 4 Monter des oeufs et du sucre sur le feu ou au bain marie
- 5 afin d'obtenir un mélange qui fasse le ruban

Pourquoi dit on que les jaunes "brûlent" ?

- ⇒ Parcequ'on les à mis sur le feu
 - ⇒ Car ils sentent le brûlé lorsqu'on les mélange avec du sucre
 - ⇒ Car au contact du sucre et des jaunes, il se produit une réaction de chaleur qui suffit à coaguler et brûler les jaunes
- Car en les chauffant, ils se sont épaissis

Quelles sont les inconvénients de jaunes d'oeufs qui ont brûlés ?

- ⇒ Un pouvoir liant qui sera diminué
 - ⇒ De petits grains apparents dans les préparations
 - ⇒ Les deux inconvénients cités ci-dessus
- Un goût déplorable

Comment savez - vous, lorsque vous avez mélangé des jaunes et du sucre que le mélange est réussi ?

- ⇒ Le mélange devient blanc et il n'y a pas de petits morceaux de jaunes d'oeufs
 - ⇒ Le mélange à monter et fait le ruban
 - ⇒ Les deux résultats cités ci-dessus
- Lorsque les 2 ingrédients (sucre et jaunes) sont parfaitement mélangés

Votre score

Votre score

55

Réaliser une pâte à savaarin

Remplacez dans l'ordre les différentes phases de réalisation d'une pâte à savaarin

- 1) POINTER – 2) PETRIR – 3) AJOUTER la matière grasse – 4) APPRETER – 5) MOULER– 6) CUIRE

Parmi ces affirmations une seule est fausse, laquelle ?

- 1) C'est le roi de Pologne Stanislas Leczinski qui créa le baba
- 2) La pâte à savaarin et la pâte à baba se distinguent par l'ajout de raisins secs dans la pâte à babas
- 3) La cuisson se réalise par dessèchement
- 4) Lors de la cuisson la clef du four est toujours fermée

A quelle température se cuit les savaarin ou babas portion

- 1) 170/180° C
- 2) 190/200° C
- 3) 210/220° C
- 4) 230/240° C

Qu'elles sont les différents moyens de cuisson courantes de la pâte à savaarin ?

- 1) Au four
- 2) Dans de l'huile (en friture)
- 3) Dans de l'eau bouillante
- 4) Tous les différents type de cuisson cités ci-dessus

Le temps de pétrissage moyen d'une pâte à savaarin est de ?

- 1) 5 minutes
- 2) 10 minutes
- 3) 15 minutes
- 4) 20 minutes

Votre score

Votre score

54

--	--	--	--

Comment verser vous la farine lors de la réalisation d'une pâte à choux ?

- 1) En seule fois
- 2) Hors du feu
- 3) En mélangeant vivement
- 4) C'est à la fois toutes les affirmations cités ci-dessus

Comment contrôler vous la consistance de la pâte à choux ?

- 1) En traçant un sillon avec l'index, le sillon doit se refermer lentement
- 2) Il suffit de bien respecter la recette
- 3) Si celle-ci sort correctement de la poche à douille, la consistance est bonne
- 4) En ajoutant un peu d'eau

Comment expliquez vous le gonflement de la pâte à choux

- 1) Par l'ajout de levure chimique
- 2) On ne l'explique pas
- 3) Sous l'influence de la chaleur du four, l'eau contenue dans la pâte va se transformer en vapeur. Pendant ce temps la pâte va se coaguler en surface, en rendant imperméable celle-ci. La vapeur cherchant à s'échapper provoquera le gonflement de la pâte.
- 4) En ajoutant le maximum d'oeufs que l'empois peut contenir ?

Qu'elles sont les différents moyens de cuisson de la pâte à choux ?

- 1) Au four
- 2) Dans de l'huile (en friture)
- 3) Dans de l'eau bouillante
- 4) Tous les différents type de cuisson cités ci-dessus

Votre score

Vote score

11

--	--	--	--

Pourquoi boule t-on ?

- 1 Car l'on à besoin d'un gâteau qui est la forme d'une boule.
- 2 Afin de permettre de lisser le réseau de gluten et de le placer de telle façon que le gaz carbonique de la fermentation ne puisse s'échapper
- 3 Pour les deux raisons cités ci-dessus
- 4 Pour que le produit est un aspect lisse

Comment savez-vous que vous réussi la technique bouler ?

- 1 La boule de pâte est ferme et lisse, sans amorce de déchirure.
- 2 La couture ou la clé se trouve dessous la boule
- 3 Ce sont les deux critères cités ci-dessus
- 4 Tout simplement, cela fait une boule

Parmi toutes ces séries d'actions, laquelle est la bonne pour réaliser une boule ?

- 1 Aplatis la pâte pour chasser le gaz carbonique, plier la pâte en deux, rouler en serrant, puis bouler
- 2 Donner à la pâte la forme d'une boule et la laisser reposer ainsi.
- 3 Aplatis la pâte pour chasser le gaz carbonique, plier la pâte en deux, rouler en serrant, puis détailler en nombreuses parties que vous boulez ensuite
- 4 Aplatis pour chasser le gaz carbonique de la fermentation, plier la pâte en la rabattant vers le centre, bouler après avoir retourner la pâte en la transportant dans un mouvement circulaire.

Votre score

Vote score

réaliser une pâte à choux

Bouler

12

Candir

La définition de candir c'est :

- 1 Tremper pendant plusieurs jours, dans une préparation sirupeuse, des fruits afin de les conserver
- 2 Laisser tremper pendant 12 à 24 heures environ des fabrications dans un sirop, afin que celle-ci s'enrobe de fine particules de sucre

3 Vient de la contraction des mots "quand le dire" qui est devenu candir. Ce qui veut dire: faire un gâteau rapidement

La recette du sirop à candir c'est :

- 1 Du sucre mélangé à de l'amidon
- 2 1 litre d'eau et 500 g de sucre
- 3 1 litre d'eau et 1000 g de sucre
- 4 1 litre d'eau et 2000 g de sucre

Comment expliquez-vous la formation de cristaux de sucre autour des pièces mises à candir :

- 1 Il n'y a pas réellement d'explication scientifique
- 2 Il y a cristallisation du sucre autour des pièces mises à candir car l'on sait que les cristaux de sucre se forment autour d'une impureté, d'un cristaux déjà existant ou simplement si l'on remue le sirop
- 3 On ne recherche pas la formation de cristaux de sucre, bien au contraire. C'est pour cette raison que l'on ajoute du glucose ou un acide dans un sirop à candir
- 4 Un sirop (eau + sucre) est une solution colloïdale, c'est pour cette raison qu'il y a formation de cristaux

Faut il ajouter du glucose dans un sirop à candir ?

- 1 Oui
- 2 Non
- 3 Bien sur que non, puisqu'on recherche un sirop qui cristallise autour des pièces mises à candir
- 4 Oui, car le sirop cristallisera entièrement si nous ne mettons pas de glucose

Votre score

Vote score

53

Rayé

Que veut dire rayer ?

- 1) Entailler avec un couteau d'office des produits en pâte feuilletée afin d'améliorer leur présentation et pour éviter leur déformations.
- 2) Tracer à l'aide d'une fourchette sur la surface des sablés ou des produits en pâte à choux afin d'améliorer leur présentation et pour éviter leur déformation.
- 3) C'est à la fois les deux affirmations citez ci-dessus
- 4) Faire des empreintes avec les doigts sur un pâton

Comment savez vous que vous avez bien réussi la technique rayer un pithiviers ?

- 1) Entailler à mi pâte
- 2) L'entaille est légèrement ouverte sur un côté
- 3) Les rayures sont régulières
- 4) C'est à la fois tous les critères citez ci-dessus

Parmis la liste ci-dessous un seul produit n'est pas rayer lequel ?

- 1) Chaussons aux pommes
- 2) Galettes des rois
- 3) Eclairs au café
- 4) Pithiviers
- 5) Paris - Brest

Parmis les conditions requises à un bon rayage des pâtes feuilletées, retrouvez l'intrus

- Pâte réfrigérée
- Pas de croûte apparente sur la surface de la pâte
- Toujours dorer avant de rayer
- Couteau bien aiguisé
- Toujours rayer avant de dorer

Vote score

Vote score

52

--	--	--	--

Pointeur

Retrouvez la bonne définition de pointer

- 1°) - On pointe lorsque l'on réalise une fabrication après une autre
- 2°) - Se dit lorsque l'on est près à réaliser une succession de tâches ou de techniques
- 3°) - Laisser fermenter ou pousser une pâte sous l'action de la levure
- 4°) - C'est la première fermentation d'une pâte levée ?

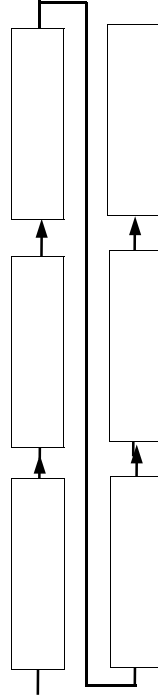
La durée du pointage est fonction de:

- 1°) - La rapidité de l'exécutant
- 2°) - La température de l'air et de la pâte, de la quantité de levure utilisée, de l'hygrométrie de l'air et de l'hydratation de la pâte
- 3°) - La température de l'étuve et aussi de la pâte
- 4°) - Beaucoup trop de paramètres, qu'il est impossible de les lister

Parmi ces affirmations, laquelle n'est pas exacte ?

- 1°) On réduira le temps de pointage en cas de fermentation contrôlée
- 2°) La pâte doit doublée de volume (méthode direct)
- 3°) La pâte ne doit pas croulée pendant le pointage, il faut donc la couvrir
- 4°) Une pâte chaude en fin de pétrissage aura un temps de pointage réduit
- 5°) Faire pousser la pâte dans un endroit trop froid détruirait les ferments, la levure et le réseau de gluten

Placez dans l'ordre les différentes étapes de fabrication d'une pâte levée ? (méthode direct)



Votre score

Romp - Pétrir - Cuire - Pointer - Façonner - Apprêter -

13

--	--	--	--

Chemiser

La définition de chemiser c'est :

- 1 Beurrer un moule et saupoudrer à l'intérieur de celui-ci des amandes effilées, de la farine, du sucre glace etc...
- 2 Réaliser une cavité à l'intérieur d'un moule à glace afin de pouvoir le remplir avec une glace d'un autre parfum
- 3 Découper un papier que l'on dispose à l'intérieur du moule de façon à faciliter son démoulage
- 4 Simplement essuyer un moule avec un chiffon (chemise déchirée et donc inutilisable) pour en assurer sa propreté

Comment savez-vous que votre chemisage est réussi ?

- 1 La préparation se démoule facilement
- 2 Le moule est parfaitement propre
- 3 Il n'y a pas de bulle d'air, la cavité est bien centrée, l'épaisseur est régulière
- 4 Le papier épouse parfaitement la forme du moule, le démoulage se fait facilement

On démoule ? :

- 1 En plaçant le moule dans l'eau, puis en le retournant sur une plaque blanche
- 2 En retournant le moule chemiser de papier sur une plaque froide
- 3 On ne démoule pas, les glaces portatives sont toujours vendues avec le moule
- 4 Sans aucune particularité

Clarifier c'est :

- 1 Séparer le blanc du jaunes d'oeufs
- 2 Séparer la matière grasse du petit lait
- 3 Les deux affirmations citées ci-dessus
- 4 Rendre clair

Vote score

14

--	--	--	--

Coller à la gélatine c'est :

- 1 Coller des pièces (pastillage, chocolat etc...) afin de les maintenir entre elles
- 2 Ajouter de la gélatine à une préparation liquide ou semi liquide, pour l'épaissir ou la rendre plus ferme
- 3 Joindre des pièces entre elles avec de la colle gélatine
- 4 C'est aucune de ces définitions

Votre gélatine à bouillie

- 1 Ce n'est pas très important
- 2 Vous avez légèrement faussé la recette car la gélatine à caramélisé au fond de la casserole. Mais rien de très important
- 3 La gélatine n'aura aucun effet, car une gélatine trop chauffée perd son pouvoir gélifiant
- 4 Il faut faire bouillir la gélatine sinon on aura des grains dans la masse

Vous avez des petits morceaux de gélatine dans votre masse finale. Que c'est il passé ?

- 1 L'incorporation de la masse dans la gélatine s'est faite trop rapidement
- 2 La masse était trop froide
- 3 C'est à la fois les deux affirmations citées ci-dessus
- 4 Ce n'est pas très grave, mais on aura une sensation désagréable à la dégustation

Comment expliquez-vous la tenue de la gélatine dans une masse ?

- 1 La gélatine tisse un réseau en 3 dimensions qui fixe la masse dans laquelle elle a été incorporée
- 2 La gélatine bloc la masse dans laquelle elle a été incorporé
- 3 C'est à la fois les deux affirmations citées ci-dessus
- 4 On ne l'explique pas d'une manière scientifique

Vote score

Vote score

51

--	--	--	--

Que veut dire pôcher ?

- 1 C'est une opération qui consiste à cuire un mélange de jaunes et de sirop (ou de sucre ou d'alcools) sur le feu ou au bain marie pour le faire épaissir
- 2 C'est une opération qui consiste à cuire un aliment (fruits par exemple pour la pâtisserie) dans un liquide (sirop, bouillon en cuisine) qui se trouve à une température voisine de l'ébullition sans toutefois bouillir
- 3 Remplir une poche de crème

Lorsque vous pôcher des fruits dans un sirop, comment savez vous que le fruit est pôcher ?

- 1 En coupant le fruit en deux afin de vérifier sa cuisson à coeur
- 2 En piquant le fruit avec une aiguille
- 3 En faisant bouillir l'ensemble suffisamment de temps et avec une certaine habitude
- 4 C'est à la fois tous les critères citer ci-dessus

Retrouvez l'intrus. Comment savez vous si vous avez réussi la technique pôcher sur le feu ?

- 1 La masse a épaissi
- 2 Les jaunes ne sont pas brûlés (ne pas dépasser 85°)
- 3 Pas de jaunes coagulés ou durs
- 4 Le produit est cuit à coeur

Comment pôcher vous des fruits dans le sirop ?

- 1 En faisant bouillir le sirop et les fruits
- 2 En prenant la précaution de ne pas dépasser 85°
- 3 En prenant la précaution de ne pas faire bouillir
- 4 En faisant bouillir suffisamment de temps afin de détruire

Vote score

Vote score

Coller à la gélatine c'est :

2

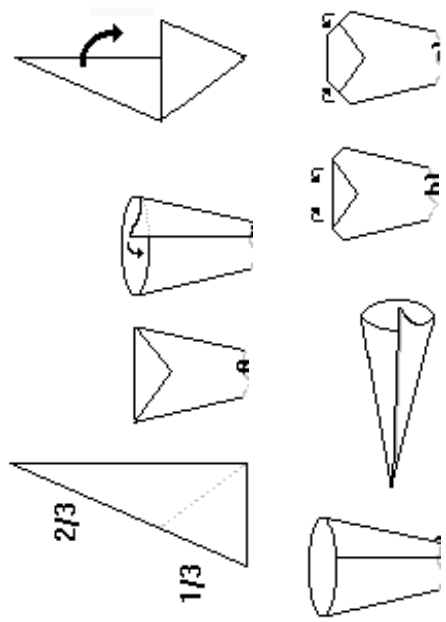
50

Plier un cornet

Comment savez vous si vous avez réussi la technique "plier un cornet" ?
Vrai ou faux ?

- 1) Pliage hermétique
- 2) Le cornet, une fois enroulé, présente une pointe sans trou.
- 3) Cornet bien serré
- 4) Le cornet est rempli jusqu'au 3/4 au minimum

Retrouvez les étapes du pliage



Votre score

15

Semé confiture & kirsch

Qu'elle est la bonne définition de confire ?

- 1 Remplacer le liquide cellulaire contenu dans les fruits par un sirop
- 2 Remplacer l'eau contenu dans un fruit par de l'alcool afin dans assurer sa conservation. ex: cerises macérées dans du kirsch
- 3 Vient du mot confiture
- 4 La définition ne se trouve pas ci-dessus

Qu'elle est le principe de blanchir ?

- 1 Placer les fruits dans de l'eau froide que l'on met sur le feu jusqu'au frémissement de l'eau afin de les attendrir
- 2 Mélanger du sucre et des jaunes d'oeufs
- 3 Ce sont les deux affirmations citées ci-dessus
- 4 Porter un sirop et des fruits à un début d'ébullition

Qu'elle est la densité de départ d'un sirop de confisage ?

- 1 22° Baumé ou 1.17 (soit relativement peu de sucre)
- 2 23° Baumé ou 1.20
- 3 24° Baumé ou 1.22
- 4 30° Baumé ou 1.26 (soit relativement beaucoup de sucre)

Comment se réalise un semi-confisage ?

- 1 En plongeant des fruits tranchés dans un sirop bouillant et en les laissant macérer pendant 24 heures environ
- 2 En plongeant des fruits tranchés dans un alcool bouillant et en les laissant macérer pendant 24 heures environ
- 3 En plongeant des fruits tranchés dans de l'alcool et en les laissant macérer pendant 24 heures environ
- 4 Rien de tous cela

Votre score

16

Cuire du sucre

Cuire du sucre c'est :

- 1 Cuire un mélange de sucre et d'eau à une température déterminé à l'avance
- 2 Cuire du sucre à sec, c'est à dire sans eau, pour une cuisson au caramel
- 3 C'est à la fois les deux affirmations ci-dessus
- 4 Mettre du sucre au four pour le caraméliser

Retrouvez les différentes températures de cuisson

- 1 Le filet..... ° C
- 2 Petit boulé..... ° C
- 3 Boulé..... ° C
- 4 Grand cassé..... ° C
- 5 Caramel..... ° C

Parmi ces sucres, lequel allez-vous choisir de préférence pour réaliser une cuisson du sucre ?

- 1 Du sucre glace
- 2 Du sucre en morceaux
- 3 Du sucre roux
- 4 De la vergeoise ou de la cassonade

Qu'elles seront les effets d'une cuisson lente du sucre ?

- 1 Aucun effet particulier
- 2 Le sucre (saccharose) va se transformer en sucre inverti
- 3 Un retard dans son travail, le boulanger pâtissier doit travailler rapidement pour éviter de perdre du temps
- 4 Le sucre (saccharose) va se transformer en glucose

Votre score

49

Sirops

Comment pèse t-on des sirops ?

- 1) On pèse un sirop avec un pèse sirop
- 2) On pèse un sirop avec un réfractomètre
- 3) C'est à la fois toutes les affirmations citez ci-dessus
- 4) On pèse un sirop avec une balance

Vous avez réalisé un sirop à babas. Celui ci pèse 17°B, vous devez le ramener à 15°B. Que faites vous ?

- 1) Vous rajouter du sucre
- 2) Vous rajouter de l'eau
- 3) Vous rajouter un peu de sirop à 30°B
- 4) Vous rajouter un peu plus de sirop à 15°B

A partir des recettes proposées, retrouvez le nom de ces sirops.

1 Litre d'eau
500 g de sucre

1 Litre d'eau
1000 g de sucre

1 Litre d'eau
2000 g de sucre

Appellations	Degré baumé	Densité	Brix

Votre score

48

--	--	--	--	--

Pasteuriser , c'est :

- 1) Chauffer à 85° un mélange pendant 3 mn
- 2) Refroidir le plus rapidement possible à 4°
- 3) C'est une opération qui comprend deux actions: chauffer, puis refroidir
- 4) Devenir pasteur

Pasteuriser

--	--	--	--	--

Il existe plusieurs pasteurisations ?

- 1) Oui il y en a deux qui sont couramment employées en pâtisserie

*La pasteurisation haute. Exemple : Glace aux oeufs

*La pasteurisation basse. Exemple: Pulpes de fruits

- 2) Non, il y a qu'une seule pasteurisation

- 3) C'est à la fois les affirmations citer ci-dessus

- 4) Il existe autant de pasteurisations qu'il y a de pâtisseries

Comment savez vous que vous avez réussi la technique pasteuriser ?

- 1) Le mélange a été chauffé à 85°
- 2) Le mélange a été refroidi à 4° le plus rapidement possible
- 3) C'est à la fois les affirmations citer ci-dessus
- 4) Il n'y a plus de microbes dans la préparation

Vrai ou faux

- 1) On appelle valeur pasteurisatrice (VP) le temps nécessaire à une température de 70° pour détruire une certaine quantité de streptocoques D
- 2) Deux paramètres interviennent dans la pasteurisation: la durée et la température
- 3) Si on augmente la température de 10° on divise par 10 la durée
- 4) A une température de 70°, il faut 2,95 minutes pour diviser par 10 la quantité de streptocoques D
- 5) En passant de 70° à 80° la durée est divisée par 10 soit 0,295 minutes pour le streptocoques D

Votre score

17

--	--	--	--	--

Que veut dire graisser du sucre ?

- 1 Ajouter de la M.G. lors de la cuisson du sucre
- 2 Ajouter du glucose pendant la cuisson du sucre
- 3 Ajouter du glucose, un acide ou de la crème de tartre lors de la cuisson du sucre
- 4 Nettoyer les bords du poêlon avec un pinceau gras

Crème de tartre

--	--	--	--	--

Pourquoi graisse t-on le sucre ?

- 1 Afin d'éviter au sucre de masser ou de recristalliser
- 2 Afin d'obtenir un sucre gras qui se conservera plus longtemps
- 3 Afin de le conserver au congélateur ou réfrigérateur pendant plus de temps
- 4 Afin d'obtenir un sucre très malléable avec lequel on pourra réaliser des roses en sucre, des rubans etc...

Comment faites vous pour réaliser une cuisson de sucre glacé ?

Votre score

Réaliser une pâte à chou

18

Progress bar with 4 segments

Comment verser vous la farine lors de la réalisation

d'une pâte à chou ?

- 1 En seule fois
- 2 Hors du feu
- 3 En mélangeant vivement
- 4 C'est à la fois toutes les affirmations cités ci-dessus

Comment contrôler vous la consistance de la pâte à chou ?

- 1 En traçant un sillon avec l'index, le sillon doit se refermer lentement
- 2 Il suffit de bien respecter la recette
- 3 Si celle-ci sort correctement de la poche à douille, la consistance est bonne
- 4 En ajoutant un peu d'eau

Comment expliquez vous le gonflement de la pâte à chou ?

- 1 Par l'ajout de levure chimique
- 2 On ne l'explique pas
- 3 Sous l'influence de la chaleur du four, l'eau contenue dans la pâte va se transformer en vapeur. Pendant ce temps la pâte va se coaguler en surface, en rendant imperméable celle-ci. La vapeur cherchant à s'échapper provoquera le gonflement de la pâte.
- 4 En ajoutant le maximum d'oeufs que l'empois peut contenir

Qu'elles sont les différents moyens de cuisson de la pâte à chou ?

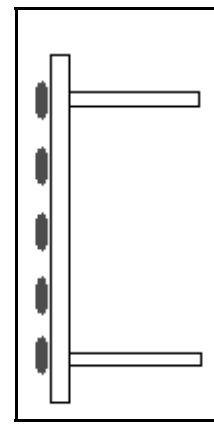
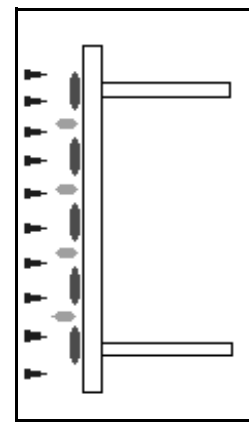
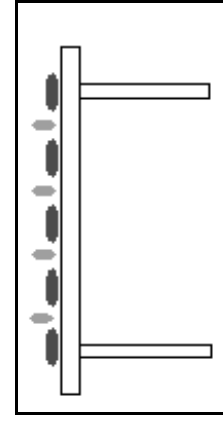
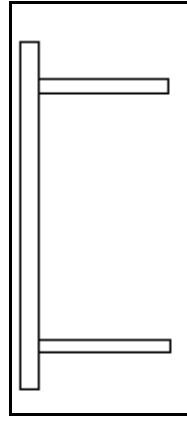
- 1 Au four
- 2 Dans de l'huile (en friture)
- 3 Dans de l'eau bouillante
- 4 Tous les différents type de cuisson cités ci-dessus

Vote score

47

Nettoyer un plan de travail

Retrouvez les étapes pour nettoyer un plan de travail



Vote score

46

19

Retrouvez les différentes étapes et nommer les

Qu'elle est la bonne définition de coucher ?

- 1 Mettre en forme une pâte ou un appareil, à l'aide d'une poche et d'une douille. On utilise la poche en l'inclinant à 45°. Ex: éclairs
- 2 On couche toujours en quinconce pour une meilleure répartition de la chaleur lors de la cuisson
- 3 Réaliser des choux à l'aide d'une poche et d'une douille
- 4 Aucune définition me satisfait

Qu'elle est la bonne définition de dresser ?

- 1 Donner une forme à une pâte ou à une crème à l'aide d'une poche. Ex : choux
- 2 Disposer avec goût des préparations sur un plat pour les présenter
- 3 C'est à la fois les deux définitions citées ci-dessus
- 4 Mettre en forme une pâte ou un appareil, à l'aide d'une poche et d'une douille. On utilise la poche en l'inclinant à 45°. Ex: éclair

Vous avez une douille unie d'un diamètre de 10 mm pour dresser des choux. A quelle distance de la plaque sera placée votre douille ?

- 1 Ce n'est pas très important
- 2 1 cm
- 3 12 mm
- 4 A toucher la plaque

Pour savoir si vous avez réussi cette technique. Les pièces dresser ou coucher seront :

- 1 Régulière en taille
- 2 Pas de pointe
- 3 La poche sera propre tout au long de son utilisation
- 4 Cette à la fois tous les critères cités ci-dessus

Vote score

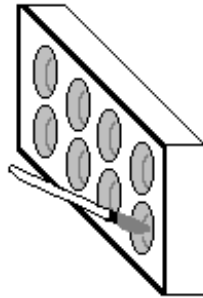
Vote score

46

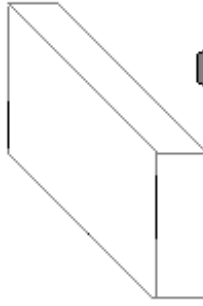
19

Mouler des petits chocolats

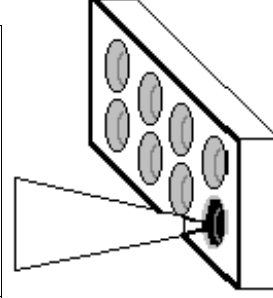
A:



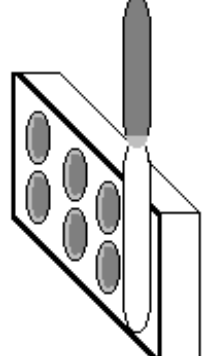
B:



C:



D:



Comment savez vous que vous avez réussi la technique "mouler des petits chocolats"

- 1) La couverture de chocolat brille
- 2) Pas de bulle d'air apparente
- 3) La masse ou garniture ne doit pas sortir une fois que le moule est obturé
- 4) C'est à la fois toutes les affirmations ci-dessus?

Vote score

Chemiser-Garnir-Obturer-Refroidir-Démouler

20

--	--	--	--

Quelle est la bonne définition de cuire sur le feu ?

- 1 Poser une préparation sur le feu
- 2 Placer dans une casserole une préparation qui sera cuite sur le feu. On parle de cuisson lorsqu'il y a une ébullition plus ou moins longue de la préparation
- 3 C'est à la fois les deux affirmations citées ci-dessus
- 4 C'est lorsque l'on place une préparation sur le feu et que l'on retire après une simple ébullition . Ex: sirop

A partir de la liste située en bas de page, retrouvez et inscrivez les différentes sources de chaleurs en face de leurs principes de fonctionnement.

Cuire sur le feu

--	--	--	--

<p>Les différentes sources de chaleur:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le brûleur séquentiel - Le brûleur à gaz - La plaque à induction - La plaque électrique - Le fourneau à charbon - La plaque vitro céramique 	<p>Principes:</p> <p>Le gaz sort par un brûleur. La casserole ou le récipient est placé sur le brûleur.</p> <p>Le gaz sort par un brûleur, mais de manière intermittente et automatiquement</p> <p>Une résistance électrique communique la chaleur à la casserole.</p> <p>Un convertisseur de fréquence transforme le courant du secteur en un courant à haute fréquence . Ce courant crée un champ magnétique qui s'échauffe, très rapidement, dès qu'une casserole métallique est posée sur la plaque.</p> <p>Une résistance à infra rouge communique la chaleur au récipient.</p> <p>Le charbon est placé dans un foyer, le récipient est placé dessus.. N'est plus utilisé</p>
--	---

Votre score

45

--	--	--	--

Il y a combien de méthodes pour mouler des grosses pièces en chocolat ?

- 1) 1 seule méthode
- 2) 2 méthodes
- 3) 3 méthodes
- 4) 4 méthodes

Mouler du chocolat

--	--	--	--

Comment savez vous que vous avez réussi la technique "mouler des gros chocolats" ?

- 1) La couverture de chocolat brille
- 2) Pas de bulle d'air apparente
- 3) La couverture se rétracte dans le moule
- 4) La pièce se démoule facilement
- 5) C'est à la fois toutes les affirmations ci-dessus

Parmi ces affirmations une seule est fautive laquelle ?

- 1°) La température de démoulage se situe vers les 10°
- 2) La durée de refroidissement est de 20 mn environ
- 3) Il est conseillé de prendre des gants pour manipuler des pièces en chocolat
- 4) Il n'est pas nécessaire de mettre le chocolat à point pour mouler des chocolats .

--	--	--	--

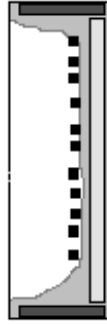
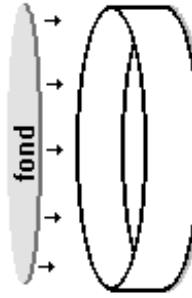
Votre score

44

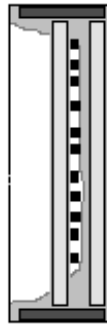
mettre en cercle

Retrouvez les étapes

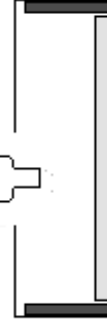
A: B:



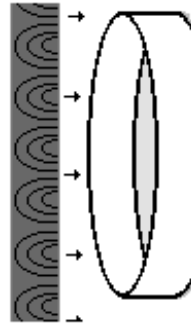
C:



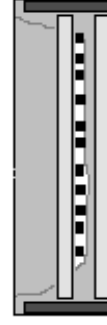
D:



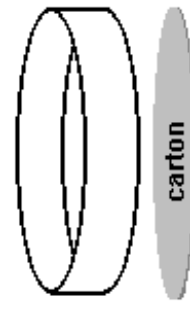
E:



F:



G:



H:



Votre score

Votre score

21

Cuire à la vapeur

Parmi ces définitions, laquelle est la bonne ?

- 1 Amener une préparation à 85° pendant quelques minutes et la refroidir le plus rapidement possible
- 2 Amener une préparation à 85° pendant quelques minutes jusqu'à ce que celle-ci nappe la spatule
- 3 Amener une préparation sur feu doux jusqu'à ébullition pour que celle-ci nappe la spatule
- 4 Faire bouillir une préparation afin de la cuire

Comment savez vous si cette technique est réussie ?

- 1 La préparation c'est épaisse
- 2 La préparation est lisse (sans grumeaux)
- 3 Nappe la spatule (85°)
- 4 C'est à la fois toutes les affirmations citées ci-dessus

Parmi ces affirmations laquelle est juste ?

- 1 Plus le temps de cuisson sera long meilleure sera la crème
- 2 Plus le temps de cuisson sera court meilleure sera la crème
- 3 La crème doit bouillir
- 4 La crème doit frémir

Il faut combien d'oeufs pour coaguler 1 litre de lait ?

- ⇒ 5
- ⇒ 6
- ⇒ 7
- ⇒ 8

Votre score

Votre score

22

--	--	--	--

Cuire au four

Vous réalisez la cuisson sur plaque d'un biscuit génoise. Vous souhaitez que votre cuisson soit moelleuse. Le four sera à :

- ⇒ 200°
- ⇒ 220°
- ⇒ 240°
- ⇒ 260°

Vous réalisez la cuisson sur plaque d'un biscuit que vous souhaitez moelleuse. La clé sera :

- ⇒ Fermée
- ⇒ Ouverte
- ⇒ Entrouverte
- ⇒ Ce n'est pas très important

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

Votre score

43

--	--	--	--

Monter un croque-mouches

On compte en moyenne combien de choux par personne ?

- 1) 1 à 3 choux par personne
- 2) 3 à 5 choux par personne
- 3) 5 à 7 choux par personne
- 4) 7 à 8 choux par personne

Parmi ces affirmations laquelle est bonne ?

- 1) La hauteur du croque-mouches est égale à 2,5 à 3 fois sa base pour un croque-mouches classique c'est à dire monter sous forme d'un cône.
- 2) La hauteur du croque-mouches est égale à 5 fois sa base pour un croque-mouches classique c'est à dire monter sous forme d'un cône.
- 3) La hauteur du croque-mouches est égale à 7 fois sa base pour un croque-mouches classique c'est à dire monter sous forme d'un cône.
- 4) L'harmonie de l'ensemble

--	--	--	--

--	--	--	--

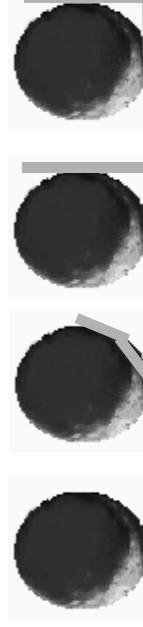
--	--	--	--

Vous avez réussi la technique "monter un croque-mouches si :

- 1) Le croque-mouches est droit (non bancal), de couleur claire et identique du caramel
- 2) Pas de renflement sur sa hauteur
- 3) Sa hauteur est égale à 2,5 fois sa base
- 4) Les choux doivent s'imbriquer (pas de trous)
- 5) Ce sont tous les critères cités ci-dessus

Parmi ces croquis lequel est conforme pour coller les choux entre eux ?

Les traits représentent le caramel qui sert à coller les choux entre eux



Votre score

MONTÉE DE LA CRÈME

42

Vrai ou faux

- 1) - En cas d'utilisation de crème double, délayer celle-ci avec un peu de lait froid.
- 2) La crème double est rarement employée en pâtisserie
- 3) La crème devra être à 4° environ
- 4) Le matériel et le sucre doivent être le plus froid possible.
- 5) Une crème qui a été congelée ou simplement descendue en dessous du zéro centigrade de montera plus.
- 5) La crème Chantilly est exclusivement un mélange de crème et de sucre.
- 6) Si vous la sucrez avec de la meringue italienne par exemple, elle portera le nom de crème fouettée
- 7) Une crème montée qui a retombée ne peut plus être remontée
- 8) Il est possible de sucrer la crème au départ avec du sucre semoule

Comment savoir si vous avez réussi cette technique?

- 1) La crème est lisse et ferme une fois montée
- 2) La crème n'est pas tournée en beurre
- 3) C'est à la fois tous les critères cités ci-dessus
- 4) La crème est liquide (fleurette)

Votre score

--	--	--	--

23

Détaillez

On détaille ou on tranche avec :

- ⇒ Un couteau de tour ou scie
- ⇒ Avec un emporte-pièce
- ⇒ Une guitare
- ⇒ Un découpoir universel ou bicyclette
- ⇒ On détaille avec tous les ustensiles cités ci-dessus

Avec quels ustensiles détaillez-vous des chaussons aux pommes ?

Avec quels ustensiles détaillez-vous des pâtes de fruits ?

Avec quels ustensiles détaillez-vous de la nougatine ?

Avec quels ustensiles détaillez-vous des croissants ?

Avec quels ustensiles détaillez-vous des dariois ?

Avec quels ustensiles détaillez-vous des brioches ?

Avec 500 g de pâte à brioche, vous détaillez combien de petite brioche tête ?

- ⇒ 12
- ⇒ 14
- ⇒ 16
- ⇒ 18

Votre score

--	--	--	--

24

--	--	--	--	--

Une dorure c'est :

- ⇒ Des oeufs battus avec une pincée de sel
- ⇒ Du lait
- ⇒ Des jaunes colorés à l'essence de café
- ⇒ C'est à la fois toutes les affirmations citées ci-dessus

Parmi toutes les affirmations citées ci-dessous, laquelle n'est pas la bonne ?

- ⇒ Ne pas crever la surface du produit avec le pinceau
- ⇒ Ne pas laisser couler de la dorure dans le moule
- ⇒ Ne pas laisser couler de la dorure sur la tranche d'un produit feuilleté

Les produits prêts à être dorés devront être brossés afin d'enlever l'excédent de farine

On dore après avoir rayé le produit

Votre produit fini, malgré qu'il est été passé à la dorure est terne. Que c'est-il passé ?

- ⇒ Pas assez de buée dans le four
- ⇒ Trop de buée dans le four
- ⇒ Trop de farine à la surface du produit
- ⇒ Pas assez de dorure

Pour un meilleur aspect du produit fini vous :

- ⇒ Passer deux couches de dorure
- ⇒ Vous passer une épaisseur importante de dorure, mais en une seule fois
- ⇒ Vous passer une couche de dorure
- ⇒ Vous enfourner dans un four très chaud afin de dorer rapidement la surface du produit

Vote score

Vote score

41

--	--	--	--	--

Cette technique est utilisée principalement pour :

- 1) Certaines crèmes
- 2) Pour les pâtes émulsionnées (crémées)
- 3) Les biscuits
- 4) Les produits de confiserie

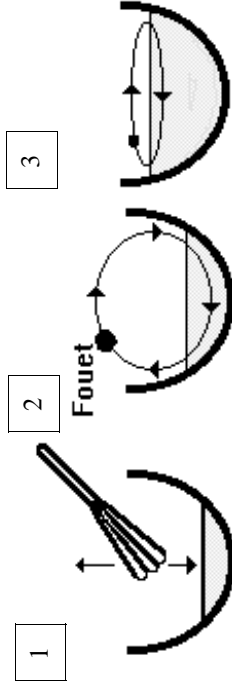
Comment savez vous si vous avez réussi cette technique ?

- 1) Le mélange doit faire le ruban
- 2) Le mélange doit être froid en fin de montage
- 3) Le mélange doit être froid et faire le ruban en fin de montage
- 4) Si j'ai dépassé les 50° C lors du montage

Parmi cette suite d'actions ou de techniques, une seule est valable pour "monter à chaud" laquelle ?

- 1) Mélanger les jaunes et le sucre, chauffer le mélange à 50 °, monter hors du feu
- 2) Monter les oeufs et le sucre, monter hors du feu, chauffer le mélange à 50 °
- 3) Mélanger les oeufs et le sucre, chauffer le mélange à 50 °, monter hors du feu
- 4) Rompre, monter les blancs, serrer, meringuer

Parmi ces mouvement laquelle est adéquate pour monter à



1

2

3

Vote score

Vote score

Mettre à l'épreuve

Dorer

Mettre au point du chocolat

40

--	--	--	--

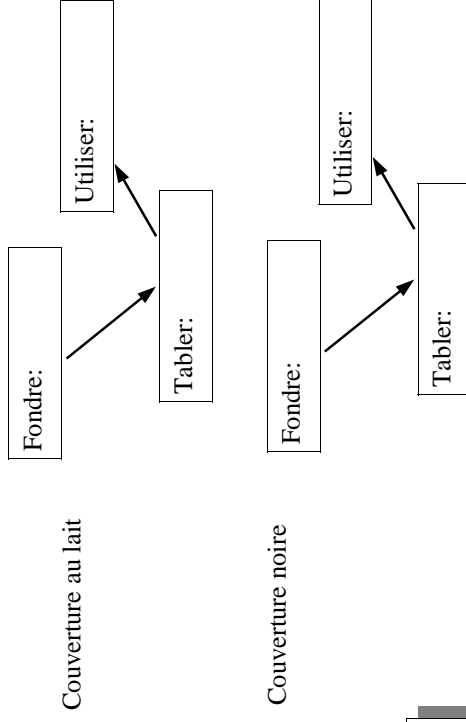
Comment savez vous que vous avez réussi la technique "mettre au point du chocolat" ?

- 1) Il faut faire fondre le chocolat en respectant des températures définies à l'avance en fonction de la couverture de chocolat (brune, lactée, de couleurs)
- 2) En plaçant de la couverture de chocolat sur une palette et en la laissant durcir, la couverture durcit uniformément et ne marbre pas.
- 3) Le chocolat soit se démouler du moule, c'est le plus important
- 4) Il n'est pas toujours nécessaire de mettre le chocolat à point.

Comment faites vous pour fondre le chocolat ?

- 1) Au bain marie
- 2) A l'étuve
- 3) Devant un four
- 4) Au micro onde
- 5) C'est à la fois toutes les méthodes citées ci-dessus

Donnez la courbe de température des couvertures de chocolat



Vote score

--	--	--	--

25

--	--	--	--

EMULSIONNER

Comment savez vous que vous avez réussi votre émulsion ?

- ⇒ Le mélange est mélangé
- ⇒ Le mélange est homogène
- ⇒ C'est le mélange d'une phase grasse et d'une phase aqueuse
- ⇒ Si j'ai bien suivi les consignes mon émulsion est réussie

Parmi ces techniques laquelle est la bonne ?

- ⇒ Tempérer tous les ingrédients, verser lentement l'élément liquide et simultanément, fouetter énergiquement
- ⇒ Verser lentement l'élément liquide et simultanément, fouetter énergiquement
- ⇒ Tempérer tous les ingrédients, verser rapidement l'élément liquide et simultanément, fouetter énergiquement
- ⇒ Tempérer tous les ingrédients, verser lentement l'élément liquide et simultanément, fouetter lentement

Parmi ces affirmations laquelle n'est pas la bonne ?

- ⇒ Si la matière grasse est l'élément le plus important, celui-ci est versé sur la masse la moins importante
- ⇒ Si la masse ou l'élément liquide est le plus important celui-ci est versé sur la matière grasse
- ⇒ Si la matière grasse est égale en quantité avec la masse ou l'élément liquide, l'émulsion peut se réaliser dans n'importe quel sens
- ⇒ Si il n'y a pas de matière grasse l'émulsion peut se réaliser dans n'importe quel sens

Parmi cette liste un seul produit n'est pas un corps gras. Lequel ?

- ⇒ Huile- Margarine- Corps blanc- Saindoux- Œufs- Beurre

Vote score

--	--	--	--

Le pétrissage comporte ?

- 1) 2 étapes
- 2) 3 étapes
- 3) 4 étapes
- 4) 1 étape (Pétrir)

Qu'appelle t-on le frasage ?

- 1) C'est un simple mélange de M.P. la pâte est simplement frasée
- 2) Le frasage est aussi une préparation à l'allongement du gluten dans le cas d'un pétrissage plus long
- 3) C'est à la fois les deux affirmations citées ci-dessus
- 4) C'est écraser avec la paume de la main une pâte

Vous avez hydratée votre pâte à brioche à 40% que se passe t-il ?

- 1) Votre pâte est brûlée. Dans le cas d'une pâte levée (exemple pâte à brioche) elle sera irrécupérable
- 2) Rien de spécial, si c'est le taux d'hydratation que vous souhaitez
- 3) Votre pâte sera trop liquide
- 4) Votre pâte sera trop ferme, mais il est possible de rajouter de l'eau

Vous avez hydratée votre pâte à 80% en une seule fois, dans le cas par exemple d'une pâte à savarin. Que se passe t-il ?

- 1) Ce n'est pas grave, puisqu'une pâte à savarin est hydratée à 100 % environ
- 2) L'eau à détremper le gluten trop rapidement le rendant peu élastique. Votre pâte aura aucune tenue
- 3) Vous continuez d'hydratée votre pâte jusqu'à la valeur de 100% d'hydratation environ
- 4) Je rajoute de la farine dans ma pâte

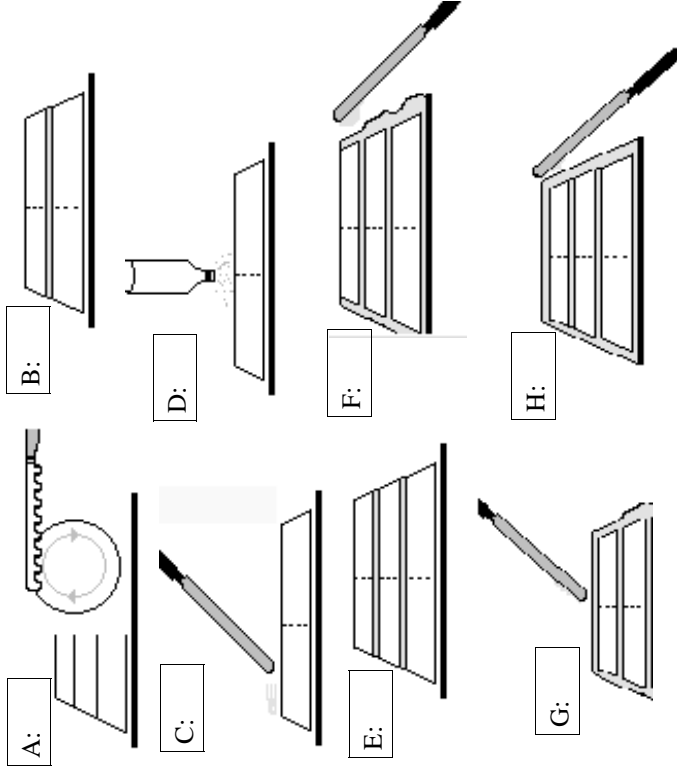
Vote score

Vote score

Masquer la palette

Replacez le texte dans l'ordre

- Découper le carton
- Lisser le pourtour
- Placer un peu de crème sur le carton
- Masquer et lisser le dessus
- Trancher le biscuit en 3 parties
- Masquer le pourtour
- Imbiber toutes les faces
- Poser le deuxième disque de biscuit
- Etaler la crème sur le premier disque de biscuit
- Etaler la crème sur le deuxième disque



38

--	--	--	--

Marbrer c'est:

- 1) Effet décoratif imitant les veines du marbre que l'on réalise avec un cornet rempli d'une masse (ex: fondant, ganache etc...) sur un glaçage et qui est ensuite rayé.
- 2) Faire durcir un produit par le froid négatif - 20° minimum afin de le rendre très dur, givré et marbré
- 3) C'est à la fois toutes les affirmations citer ci-dessus
- 4) Etaler du chocolat de couverture sur un marbre afin de le refroidir. On dit aussi "tabler"

Comment savez vous que vous avez réussi la technique marbré ?

- 1) Régularité des lignes réalisées au cornet (espacements réguliers et parallèles)
- 2) Régularité du rayage (espacements réguliers et parallèles)
- 3) Contraste entre la masse étalée (ex: fondant bien blanc) et la masse apportée par le cornet (ex: fondant chocolat foncé)
- 4) Surface lisse (non croûtée) et net
- 5) C'est à la fois toutes les affirmations citer ci-dessus

Parmis ces affirmations, une seule est fausse laquelle ?

- 1) La mise en place du poste de travail est importante, ayez tout le matériel et la masse à point à portée de main
- 2) Les marbrages ronds se réalisent classiquement sur des mille-feuilles ronds, mais peuvent se réaliser indifféremment sur des entremets ou sur des assiettes comme décor, avec une crème anglaise et de la ganache fluide par exemple
- 3) Etaler la masse rapidement avant que celle ci ne croûte ou ne durcisse, surtout si vous employez du fondant destiné à un mille-feuille marbré.
- 4) Rester de marbre est une expression pâtissière

Votre score

Votre score

27

--	--	--	--

Comment savez-vous que vous avez réussi cette technique ?

- ⇒ La tête est bien centrée et proportionnée
- ⇒ La pâte n'est pas déchirée
- ⇒ La brioche se démoule facilement
- ⇒ C'est à la fois toutes les affirmations citées ci-dessus

Que représente en fraction le poids du corps de la brioche par rapport à la tête ?

- ⇒ 2/3 le corps pour 1/3 à la tête
- ⇒ 1/3 le corps pour 2/3 à la tête
- ⇒ 1/3 le corps pour 1/3 à la tête
- ⇒ 2/4 le corps pour 1/4 à la tête

Pour cuire une grosse brioche tête réalisée avec 500 G de pâte à brioche. La température du four sera de :

- ⇒ 160°
- ⇒ 180°
- ⇒ 200°
- ⇒ 220°
- ⇒ 240°

Pour cuire des petites brioches tête . La température du four sera de :

- ⇒ 160°
- ⇒ 180°
- ⇒ 200°
- ⇒ 220°
- ⇒ 240°

Calculez le poids du corps et de la tête d'une grosse brioche tête réaliser avec 500 g de pâte

Votre score

Votre score

Marbrer
TF-SOMER
et

Marbrer

Monter les blancs

28

La définition de monter des blancs c'est :

- ⇒ Incorporer le maximum d'air à l'aide d'un fouet pour obtenir une masse légère volumineuse et ferme
- ⇒ Incorporer le maximum d'air à l'aide d'un fouet et sur le feu afin d'obtenir une masse légère qui fasse le ruban

C'est les rendre légers, tout simplement

Vous avez réussi à monter des blancs lorsque :

- ⇒ Les blancs sont fermes et non mousseux
 - ⇒ Il n'y a plus de liquide ou de blancs non montés au fond de la bassine ou du bassin
 - ⇒ Lorsque les blancs sont devenus mats et non grainés
- C'est à la fois tous les critères cités ci-dessus

Pour que les blancs puissent bien monter. Ils doivent être :

- ⇒ Tempérés
 - ⇒ Légèrement salés et sans traces de jaunes
 - ⇒ C'est à la fois tous les critères cités ci-dessus
- Encore une fois, seule une bonne technique permette aux blancs de bien monter

Parmi les techniques suivantes laquelle est la bonne pour monter des blancs ?

- ⇒ Rompre - monter - serrer et meringuer
 - ⇒ Monter rapidement (3ème vitesse) - meringuer en ajoutant du sucre en fin de montage
 - ⇒ Monter lentement les blancs avec un peu de sel et ajouter du sucre sur la fin du montage
- Cela dépend du produit que l'on veut réaliser

Vote score

37

Incorporer

Comment savez vous si vous avez réussi la technique "Incorporer" ?

- 1) Le mélange est homogène
- 2) Le mélange doit rester le plus léger possible (Il ne doit pas retomber)
- 3) C'est à la fois toutes les affirmations citer ci-dessus
- 4) Seul un geste bien maitrisé et avec de l'expérience peut vous apporter une réussite

Incorporer c'est:

- 1) C'est faire entrer une masse (crème, meringue etc...) dans une autre masse
- 2) Faire entrer une poudre (farine, cacao etc...) dans un mélange d'oeufs ou de jaunes et de sucre préalablement montés.
- 3) C'est à la fois toutes les affirmations citer ci-dessus
- 4) C'est faire partie de la corporation des pâtisseries. Les apprentis sont incorporer à cette corporation

Parmi toutes ces affirmations une seule n'est pas correcte. Laquelle ?

- 1) On incorpore la masse la moins ferme ou la plus légère dans la masse la plus ferme ou la plus lourde
- 2) On incorpore avec une spatule ou l'écumoire
- 3) On incorpore avec un fouet
- 4) On incorpore la masse la plus ferme ou la plus légère dans la masse la moins ferme ou la plus lourde

Vote score

Glacer un entremets: notes rectangulaire

36

--	--	--	--

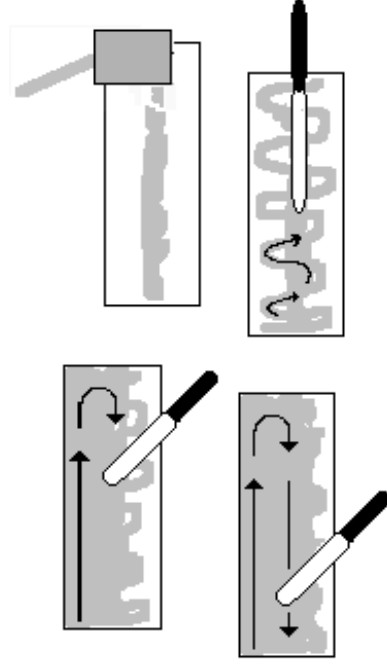
Parmi ces affirmations laquelle est fautive ?

- 1) La réussite d'un glaçage est liée à sa rapidité d'exécution
- 2) On vérifie si l'entremets est prêt à être glacer en touchant avec le doigt la surface à glacer. Si le doigt entraîne de la crème, la surface n'est pas prête à être glacer
- 3) La surface ne doit pas être trop froide
- 4) Glacer un entremets consiste à placer celui-ci en congélation

Parmi ces affirmations laquelle est fautive ?

- 1) La masse servant à glacer devra être entre 35 et 37 ° C
- 2) Il est possible de glacer avec différentes masses (pâte à glacer, fondant, crème au beurre, ganache etc...)
- 3) L'entremets ne devra pas être trop froid pour éviter de bloquer la masse servant au glaçage
- 4) On peut glacer le pourtour de l'entremets en faisant déborder la masse
- 5) Il est plus facile de glacer sur un entremets très froid, voir congelé afin de ne pas abîmer la surface de l'entremets avec la palette

Numérotez les différentes étapes



Votre score

29

--	--	--	--

Parmi ces définitions laquelle est la bonne ?

Foncer des tartes ou tartelettes

- ⇒ Réaliser des tartes ou tartelettes en allant vite
- ⇒ Disposer dans un cercle à tarte ou moule une abaisse de pâte
- ⇒ Cuire des tartes ou tartelettes jusqu'au brunissement de la pâte. On vérifie la cuisson en regardant sous la tarte
- ⇒ C'est à la fois toutes les définitions citées ci-dessus

Parmi ces successions de techniques une seule n'est pas la bonne pour foncer. Laquelle ?

- ⇒ Abaisser en rectangle, piquer, détailler, foncer
- ⇒ Abaisser, piquer, enrouler l'abaisse, dérouler l'abaisse, tamponner avec un morceau de pâte, araser au rouleau
- ⇒ Abaisser en rond, piquer, retourner l'abaisse, poser sur le cercle, foncer, pincer
- ⇒ Abaisser et dérouler l'abaisse, piquer, détailler, foncer

Comment savez-vous que vous avez réussi cette technique ?

- ⇒ La pâte est bien descendue au fond du cercle
- ⇒ La bordure et le pinçage sont fins et réguliers
- ⇒ La bordure est rentrée à l'intérieur du cercle
- ⇒ La pâte est d'épaisseur régulière
- ⇒ C'est à la fois toutes ces affirmations

Qu'appelle-t-on des rognures ?

- ⇒ Des restants de pâte crue
- ⇒ Des restants de biscuits ou tout autres gâteaux
- ⇒ Des restants de parure de tartes
- ⇒ C'est à la fois toutes les affirmations citées ci-dessus

Votre score

Mettre du fondant à point

30

--	--	--	--

Que veux dire mettre du fondant à point ?

- 1) Afin de lui donner une température de 35 ° C
- 2) Afin qu'il brille et ne coule pas lors de son utilisation
- 3) En remuant avec une spatule. Il ne faut pas qu'il se forme de partie plus liquide que d'autre.
- 4) Amener du fondant à une température de 35 ° C et à une consistance voulue afin qu'il brille et ne coule pas lors de son utilisation

Il ya combien de possibilités pour mettre du fondant au point ?

- 1) une seule possibilité
- 2) Il y a deux possibilités
- 3) Il y a quatre possibilités
- 4) Il y a sept possibilités

Il vous reste une casserole de fondant au réfrigérateur . Parmi cette suite d'actions ou de techniques laquelle est la bonne pour mettre au point du fondant ?

- 1) Décrouter, enlever l'excédent d'eau, chauffer sur feu doux, parfumer ou colorer, mettre à la consistance voulue
- 2) Décrouter, ajouter du fondant frais, enlever l'excédent d'eau, chauffer sur feu doux, mettre à la consistance voulue.
- 3) Décrouter, ajouter du fondant frais, enlever l'excédent d'eau, chauffer sur feu doux, parfumer ou colorer, mettre à la consistance voulue
- 4) Décrouter, ajouter du fondant frais, enlever l'excédent d'eau, chauffer sur feu doux, mettre à la consistance voulue, parfumer ou colorer en dernier.

Pourquoi met-on le fondant à point ?

- 1) Afin de lui donner une température de 35 ° C
- 2) Afin qu'il brille et ne coule pas lors de son utilisation
- 3) En remuant avec une spatule. Il ne faut pas qu'il se forme de partie plus liquide que d'autre.

Votre score

Vote score

35

--	--	--	--

Il y a combien de méthodes pour décorer au cornet ?

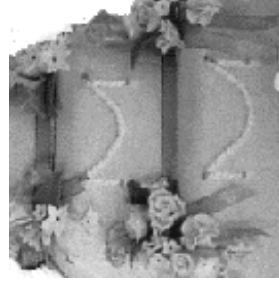
- 1) Il y a une seule méthode. Elle consiste à remplir un cornet de pâte à cornet ou de glace royale et de l'utiliser ainsi.
- 2) Il y a deux méthodes
- 3) Il y a trois méthodes
- 4) Il y a quatre méthodes

Comment s'appelle cette méthode ?



--

Comment s'appelle cette méthode ?



--

Décorer au cornet

Mettre du fondant à point

Étaler un biscuit

34

--	--	--	--

Comment savez vous si vous avez réussi la technique "Étaler un biscuit sur plaque" ?

- 1) L'épaisseur du biscuit sur la plaque est régulière
- 2) Les bords de la plaque sont nets
- 3) C'est à la fois toutes les affirmations citer ci-dessus
- 4) Le biscuit est cuit à point

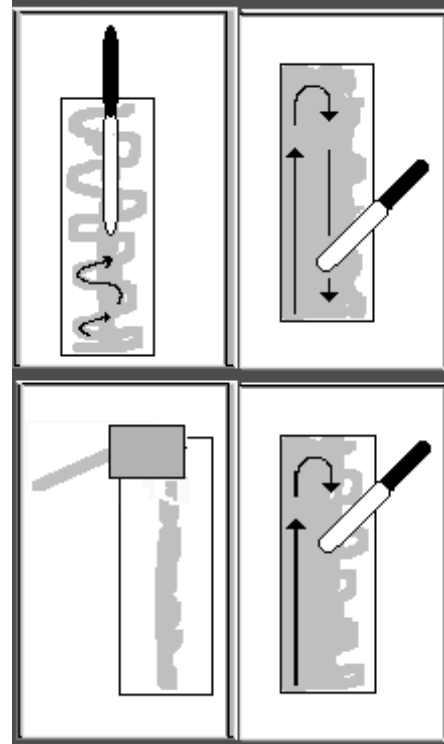
La cuisson d'un biscuit sur plaque se réalise en moyenne à une température de ?

- 1) 180°
- 2) 190°
- 3) 200°
- 4) 230°

Vrai ou faux. Un biscuit étalé sur plaque se cuit:

- 1) Un biscuit se cuit clef du four fermée
- 2) Un biscuit se cuit clef du four ouverte
- 3) Un biscuit se cuit clef du four fermée et porte entrouverte
- 4) Un biscuit se cuit clef du four ouverte et porte entrouverte
- 5) Un biscuit se cuit clef du four fermée et porte ouverte

Numéroté dans l'ordre les étapes



Votre score

31

--	--	--	--

Garnir de la pâte

Garnir c'est :

- ⇒ Ouvrir à l'aide d'un couteau scie de la pâte à choux pour la remplir de crème pâtissière
- ⇒ Percer de la pâte à choux à l'aide d'une douille cannelée pour la remplir de crème chantilly
- ⇒ Remplir de crème des produits cuits de pâte à choux
- ⇒ Enlever de la crème qui est en trop, avec une corne ou son doigt

Lorsque vous avez plusieurs variétés de pâte à choux à réaliser vous les :

- ⇒ Ranger et les compter en fonction de la commande de mandée
- ⇒ Ranger par parfum, de la couleur la plus claire à la plus foncée, de l'arôme le moins puissant à l'arôme le plus puissant
- ⇒ Ranger par parfum, de la couleur la plus claire à la plus foncée, de l'arôme le moins puissant à l'arôme le plus puissant et vous les compter en fonction de la commande demandée
- ⇒ L'important est d'aller vite

Dessiner la mise en place (*matériels et produits*) pour réaliser la technique garnir de la pâte à choux

Votre plan de travail

Votre score

Garnir une poche

32

--	--	--	--	--

Comment savez vous que vous avez réussi cette technique ?

- ⇒ La poche est propre tout au long de son utilisation. (la masse ne doit pas sortir par le haut de la poche)
- ⇒ La crème ou la pâte est bien descendue au fond de la poche
- ⇒ Il n'y a pas de bulle d'air dans la poche
- ⇒ La poche a été retroussée avant de la remplir de crème

--	--	--	--	--

Vous remplissez la poche jusqu'au :

- ⇒ 1/3
- ⇒ 2/3
- ⇒ 3/3
- ⇒ 2/4

--	--	--	--	--

Pourquoi ?

Comment lavez-vous une poche en toile ?

- ⇒ En la brossant sous l'eau chaude recto/verso avec une brosse et en prenant soin d'enlever la douille. Ensuite on la rince et on la désinfecte et on la rince une seconde fois
- ⇒ On la lave sous l'eau du robinet avec un détergent, puis un désinfectant
- ⇒ On la laisse tremper dans l'eau puis on la rince à l'eau chaude dans laquelle on a placé un détergent
- ⇒ C'est à la fois toutes les affirmations ci-dessus

--	--	--	--	--

Votre score

Glacer de la pâte à choux

33

--	--	--	--	--

Comment savez vous que vous avez réussi cette technique ?

- ⇒ Le produit fini est brillant, le fondant ne coule pas et les bords de la pièce sont nets
- ⇒ La couleur est claire sauf pour le chocolat
- ⇒ C'est à la fois toutes les critères citées ci-dessus
- ⇒ Le plus important est que le produit soit brillant

Est-il nécessaire de mettre au point le fondant pour glacer de la pâte à choux ?

- ⇒ Non, cela n'est pas une absolue nécessité, mais fortement conseillé
- ⇒ Oui, cela est indispensable
- ⇒ L'important est de le détendre avec un peu d'eau ou de sirop pour qu'il soit à bonne consistance
- ⇒ Non, cela n'est pas nécessaire

--	--	--	--	--

--	--	--	--	--

--	--	--	--	--

Votre score