



Ecole Technique Saint Vincent
des Sœurs de la Charité de Ste J.A.
Besançon – Baskinta

Classe : BP1 BP2 BT1 BT2 BT3
Matière : Etude de texte
Spécialité : Hôtellerie
Professeur : Dalal Gédéon
Durée :
Date :

Documents permis :

- Calculatrice non-programmable
- Table financière
- Plan Comptable
- Tableau Logarithmique
- divers Préciser.....

Les petits secrets de la fabrication des bonbons

Dans une boule en cuivre, un mélange de sucre et de lait frissonne. Ainsi débute la fameuse caramélisation des Carambar. Par la porte de ce four sphérique, les cuiseurs ajoutent sirop de glucose, chocolat, sel et « quelques ingrédients gardés secrets. » Après vingt minutes de cuisson à 110°C, la pâte liquide est étirée en boudin sur 80 mètres. Elle refroidit sur des cylindres en inox pendant 20 minutes de plus. A 40°C, elle est coupée à la machine par tranche. Pour les bonbons durs ou sucettes, la cuisson à 150°C permet de faire évaporer l'eau afin de concentrer le sirop. En revanche, la température ne dépasse pas 100°C pour les bonbons gélifiés, rendus moelleux grâce à la gélatine. Coulés dans des moules en amidon, ils sèchent plusieurs jours en étuve. Ensuite, place au candissage ! Pendant que les bonbons tournent dans un tambour, on y ajoute des cristaux de sucre, éventuellement des colorants et de l'acide citrique. Les ours, eux, sont lustrés avec des cires ou des huiles végétales. Quant aux guimauves, leur sirop est battu pour être aéré, à la manière des blancs en neige. La pâte est ensuite comprimée dans des filières à trous, dont ressortent de longs cordons qui seront ensuite enrobés de sucre glace et découpés.

Pas de bonbons sans sucre ! Outre le saccharose, le sirop de glucose, tiré de l'amidon, évite la recristallisation. Ensuite à chaque confiserie son ingrédient en plus. Ainsi la gélatine, extraite des os, donne leur consistance élastique aux crocodiles et ours gélifiés. Depuis une vingtaine d'années, elle se substitue à la gomme arabique issue de la sève de l'acacia plus chère. Dans les chewing-gums, un produit de synthèse à base de polymères remplace le chicle issu d'un arbre d'Amérique centrale. Quant aux Dragibus, leur texture mi-dure, mi-molle est obtenue grâce à l'amidon de maïs. Côté arômes, si la réglisse ou la menthe sont souvent extraites naturellement, la plupart des autres saveurs sont artificielles. Dans la Tagada par exemple, les aromaticiens ont mélangé des notes de fraise mais aussi d'agrumes, de vanille ou de caramel. Mais les leaders du marché comme Cadbury ou Haribo reviennent aux colorants naturels. En effet, plusieurs études soupçonnent les molécules azoïdes des colorants artificiels de favoriser l'hyperactivité des enfants. Désormais, le rouge vient du paprika, du cassis ou de la betterave, et le vert est issu du Kiwi ou de l'épinard, mais pour l'instant, il reste très compliqué de créer du bleu sans colorant chimique.

I - Compréhension:

1- Choisissez la bonne réponse

- a- les enfants apprécient les bonbons déprécient les bonbons
- b- Le degré de température n'a aucun impact sur la fabrication des bonbons.
 Tout se joue avec la température de cuisson lors de la fabrication des bonbons.
- c- Les bonbons se préparent avec sucres, arômes et colorants.

- Les bonbons se préparent d'habitude sans sucre, sans arômes, sans colorants.
- d- Les colorants : rassurent les responsables inquiètent les responsables
- 2- Quelles sont les principales étapes de la fabrication des bonbons?
- 3- Les ingrédients qui entrent dans la fabrication des bonbons varient-ils d'une confiserie à une autre? Justifiez.
- 4- Quels sont les ingrédients de base nécessaires à la préparation des bonbons ?
- 5- Quelle matière rend les bonbons moelleux ?
- 6- Assiste-t-on à un retour à l'usage des colorants naturels dans la fabrication des grandes marques de confiserie?
- 7- Actuellement d'où extrait-on chacune des couleurs suivantes :
a- la couleur rouge b- la couleur verte
- 8- Est-il facile de créer du bleu sans colorant chimique? Justifiez

II - Activités sémantiques et grammaticales:

- 1- Complétez le tableau suivant

Noms	Adjectifs	Verbes
		Créer
	Délicieux	
	Vert	

- 2- Trouvez le contraire de chacun des mots suivants :
a- Molle b- Artificielle c- Favoriser d- Chère
- 3- Que signifie le préfixe "re" dans le mot recristallisation ?
Trouvez deux autres mots qui commencent par le même préfixe
- 4- Réécrivez les phrases à la forme active
a- Des millions de pastilles Mentos sont fabriquées tous les jours dans les usines.
b- A la sortie du four, la pâte en serpentis est dirigée par les industriels vers les machines de moulage.
- 5- Ecrivez le verbe de la phrase suivante au passé composé
A l'apparente simplicité, se cachent les recettes élaborées.
- 6- Remplacez les groupes de mots soulignés par des pronoms personnels convenables.
a- Les confiseries confectionnent des bonbons
b- La réglisse adoucit le goût.
c- Les édulcorants apportent aussi des calories.
d- Les grandes marques accordent une grande importance à la qualité.

III - Production écrite.

Choisissez un produit (bonbon, chocolat ou friandises) dont la marque est très connue. Quelles sont ses caractéristiques ? A quoi sert-il ? Parlez de ses atouts et de son prix.

Bon Travail !!

