

# Les produits alimentaires intermédiaires, élaborés et semi-élaborés : Les ovo produits

## Situation professionnelle

Vous venez d'être recruté en qualité de commis pâtissier dans un complexe hôtelier à Saint-Galmier sur les contreforts lyonnais dans le département de la Loire. Aujourd'hui, le responsable de la pâtisserie vous demande de le seconder dans la préparation de pâtisseries à base de biscuits de Savoie et de crème anglaise. Il vous charge de ces deux préparations à base d'ovo produits.

## Problématique

Vous savez qu'il existe plusieurs ovo produits utilisables en cuisine et en pâtisserie. Mais lesquels choisir ? Dans quelles proportions et comment les utiliser pour les préparations que vous devez réaliser aujourd'hui ?

## Synthèse

À la fin de votre production, vous citerez les points importants à maîtriser dans l'utilisation de ces différents ovo produits et serez capable de distinguer leurs propriétés et leurs caractéristiques propres pour pouvoir les réemployer à l'avenir.

## Activités de réflexion

### 1. De quoi parle-t-on ?

Note ici, toutes les informations que tu as retenues sur les ovo produits.

#### → Les ovo produits congelés

.....  
.....  
.....

#### → Les ovo produits pasteurisés

.....  
.....  
.....

#### → Les ovo produits déshydratés

.....  
.....  
.....

## Atelier de production



1. Visualisation de la vidéo en lien avec l'atelier
2. Production de groupe (protocoles)
3. Analyse sensorielle
4. **Pour aller plus loin :**

[Vidéo explicative sur la filière des ovo produits](#)

[Utiliser des ovo produits](#)

[La qualité nutritionnelle des œufs](#)

## Synthèse de l'atelier

*Sur fiche d'analyse technique*




# Analyse sensorielle du biscuit de Savoie

**But :** Décrire, analyser le produit « témoin » à obtenir lors de la préparation expérimentale.

**C1-2.7 - Réaliser les liaisons.**

**C1-3.6 - Réaliser les desserts.**

**C1-2.10 - Réaliser les pâtes de base.**

Les 5 sens	Votre avis :	œufs frais	Ovo produits congelés	Ovo produits déshydratés
<p><b>Regarder :</b> Comment est le produit fini ? Aspect Couleur</p> <p><b>Écouter :</b></p>				
<p><b>Sentir :</b></p>				
<p><b>Toucher :</b> Température Texture à la cuillère Texture en bouche</p>				
<p><b>Goûter :</b> Saveur Caractéristique Parfum spécifique Intensité Défauts de saveur</p>				

**CONSTATS :**





# Analyse sensorielle de la crème anglaise

**But :** Décrire, analyser le produit « témoin » à obtenir lors de la préparation expérimentale.

**C1-2.7 - Réaliser les liaisons.**

**C1-3.6 - Réaliser les desserts.**

**C1-2.10 - Réaliser les pâtes de base.**

Les 5 sens	Votre avis :	œufs frais	ovo produits pasteurisés	Ovo produits déshydratés
<p><b>Regarder :</b> Comment est le produit fini ? Aspect Couleur</p> <p><b>Écouter :</b></p>				
<p><b>Sentir :</b></p>				
<p><b>Toucher :</b> Température Texture à la cuillère Texture en bouche</p>				
<p><b>Goûter :</b> Saveur Caractéristique Parfum spécifique Intensité Défauts de saveur</p>				

**CONSTATS :**