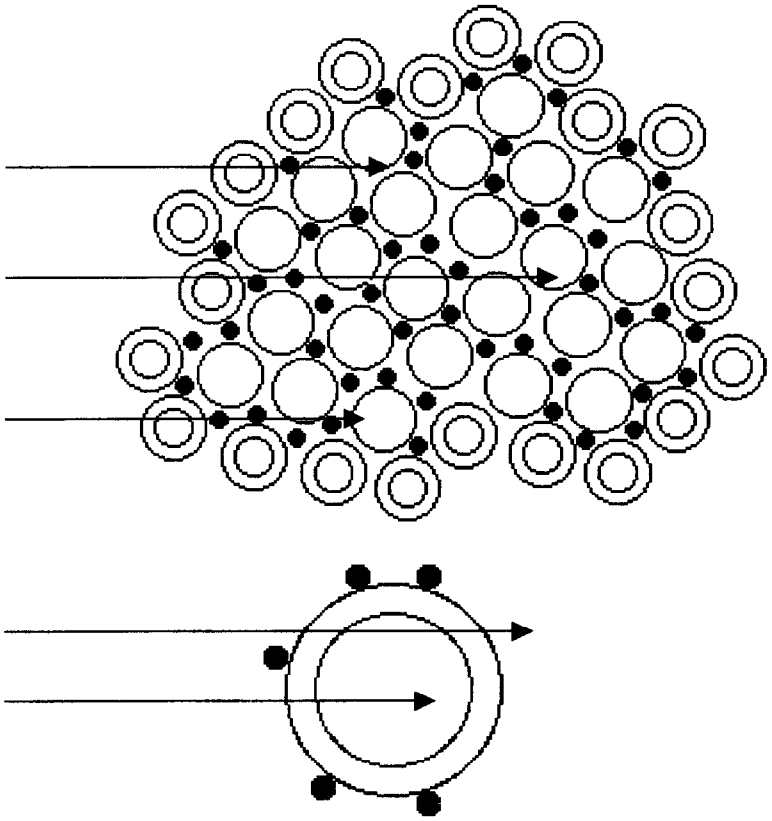
Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BTS Bioqualité, veuillez visiter :
btsbioqualite.fr/annales-sujets-et-corriges

Document à rendre et à agrafer avec la copie

Micelles et submicelle de caséine



Distribution des protéines du lait

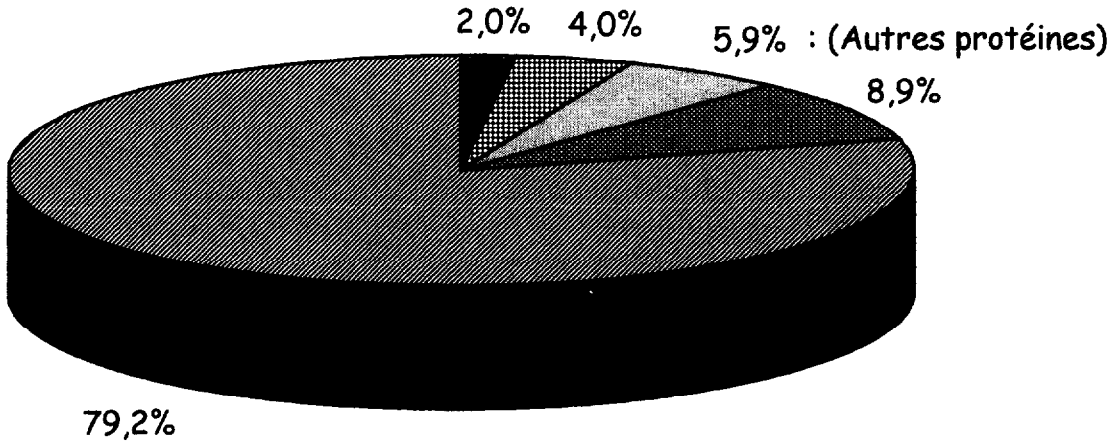
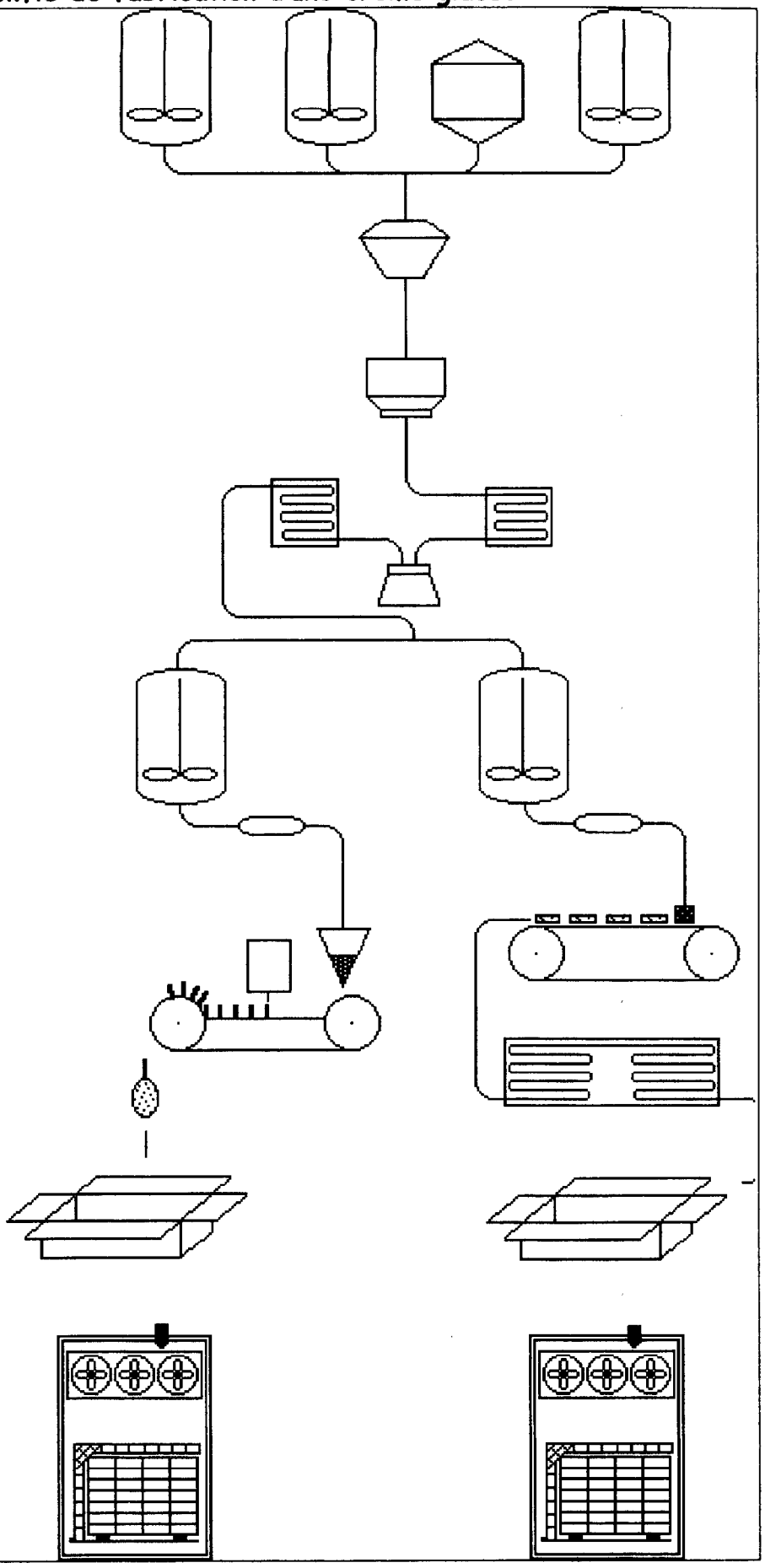
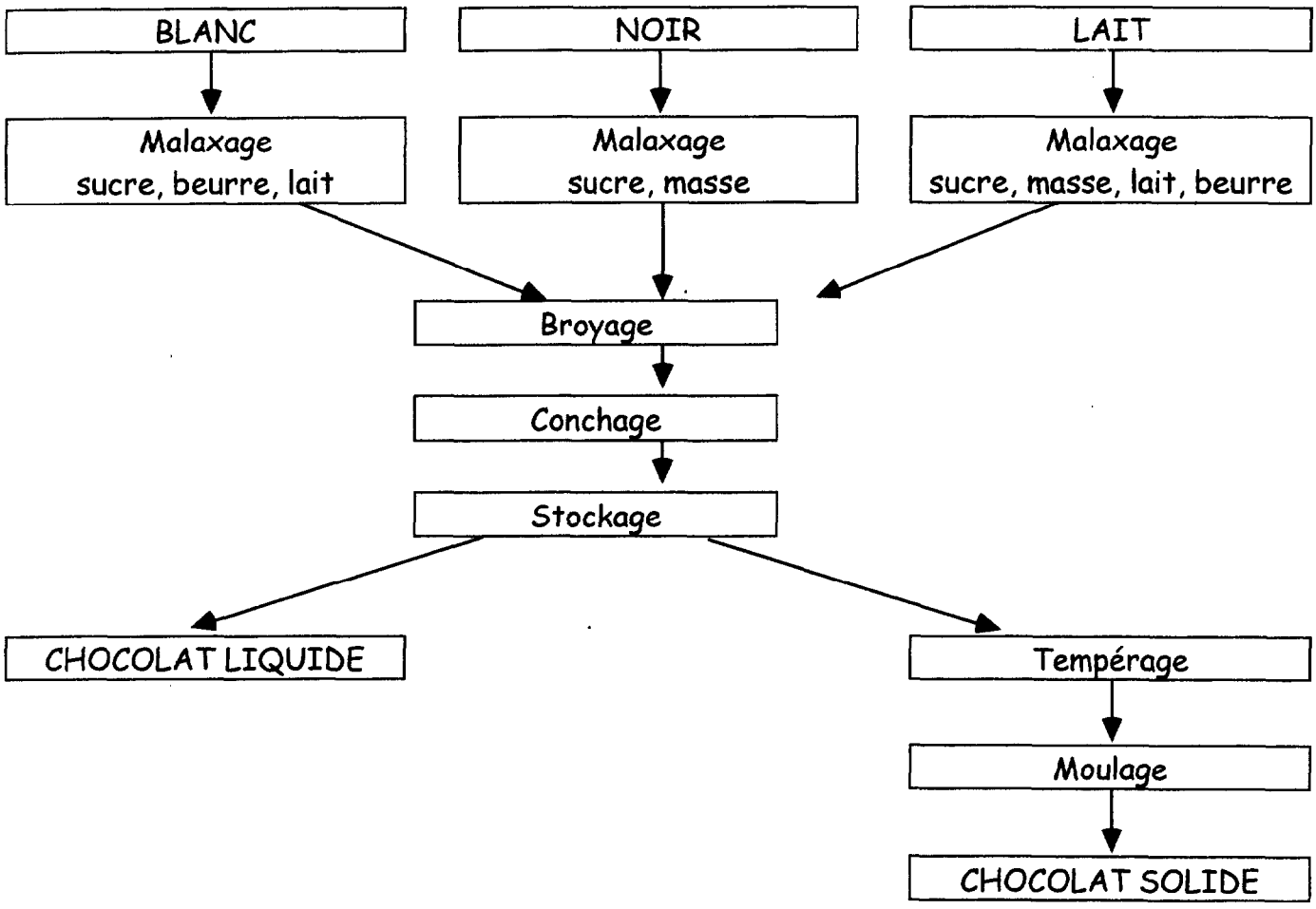


Schéma simplifié de fabrication d'une crème glacée

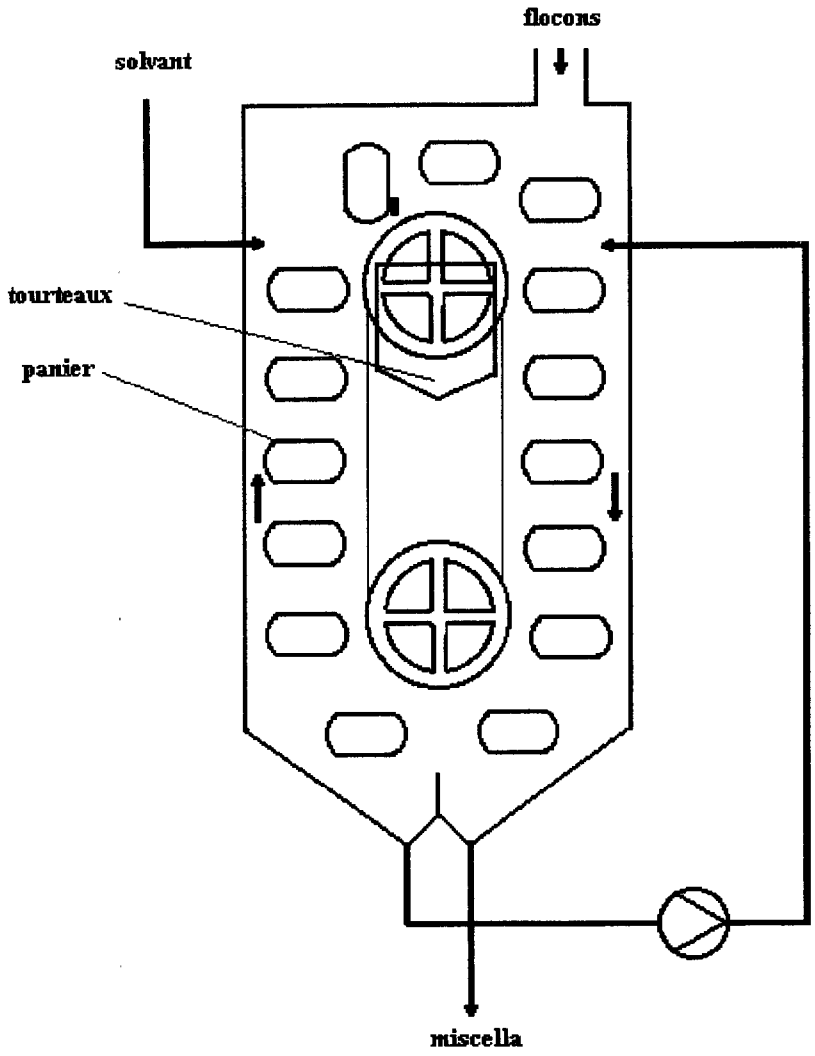
OPERATIONS	Température (°C)
Stockage des matières premières	
Pesée - Préchauffage Mix - formulation	+ 60
Mélange	+ 60
Pasteurisation Homogénéisation Refroidissement	+ 90 0
Stockage des mixes	+ 4
Précongélation en continu	- 3 à - 6
Addition de fruits et ingrédients secs	
Formage et congélation - extrusion	- 18
Durcissement en continu	- 18
Stockage	- 25 à - 30



Fabrication du chocolat



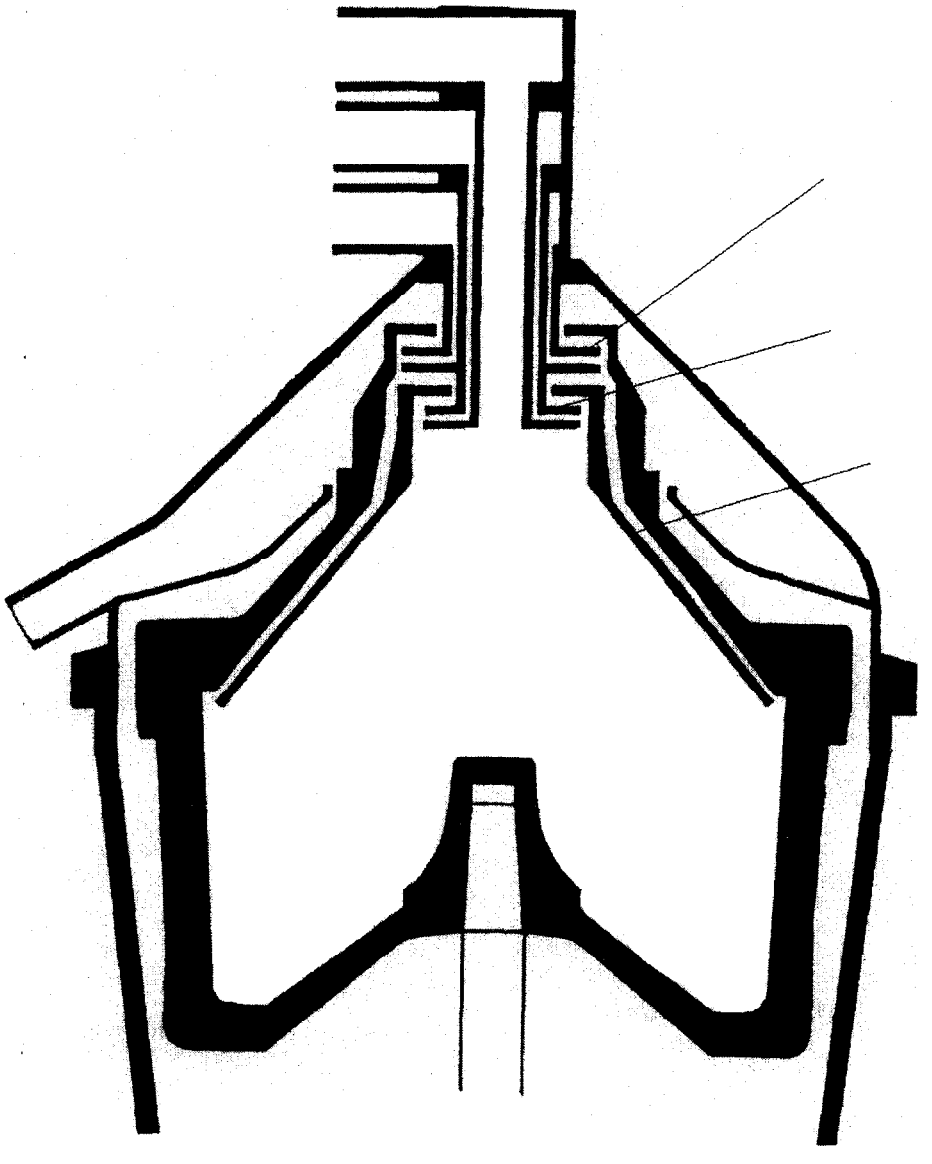
Extracteur



Document à rendre et à agrafer avec la copie

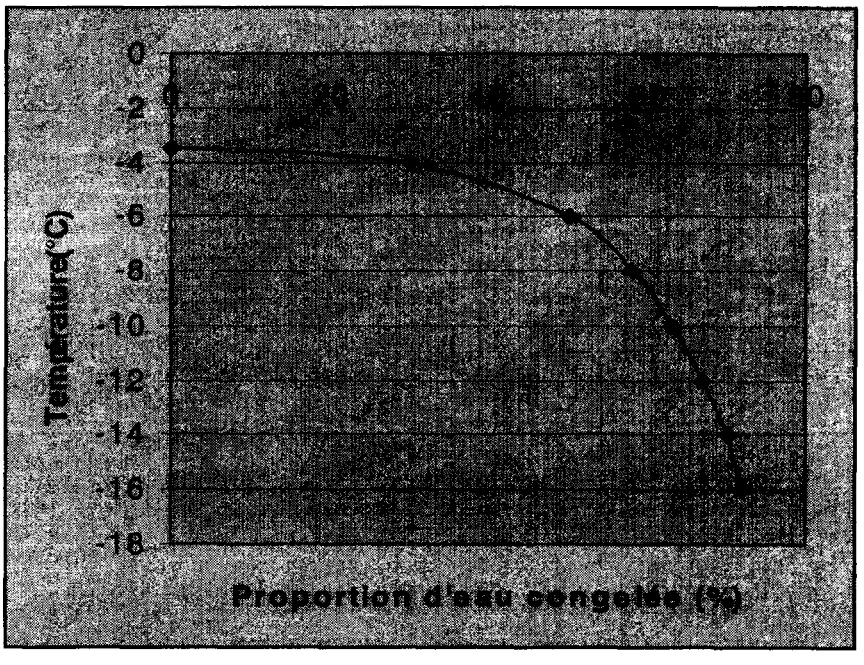
Séparateur à assiettes

Schéma à compléter et à légender



Congélation de la crème

Température en fonction de la proportion d'eau congelée



Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV© avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV©, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV© se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.