

EP2

PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIE SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

1. MASSE DE BASE

- À partir de 150 g d'amandes émondées, réaliser un praliné.
- Ce praliné vous servira à confectionner des intérieurs à tremper.
- En cas d'échec, le centre vous fournira la masse.

2. TREMPAGE

- À partir de cette masse, réaliser 30 intérieurs pralinés.
- Enrober avec de la couverture noire les bonbons, de la façon suivante :
 - 15 bonbons en méthode retournée, décor fourchette 3 dents.
 - 15 bonbons en méthode glissée décor libre.

3. MOULAGE

- Réaliser une plaque de bonbons moulés en couverture lait garnie d'un gianduja fourni par le centre.
- Obturer la plaque et présenter les bonbons.
- Réaliser un moulage simple d'une couverture lait, présenter un recto et un verso.

4. PIÈCE COMMERCIALE

- Réaliser une pièce commerciale sur le thème du « **Carnaval** ». (400 g de chocolat environ).

5. CONFISERIE

- À partir de 250 g de crème, réaliser des caramels tendres à la vanille.
- Cadrer et détailler.

6. PRODUIT AU CHOIX DU CANDIDAT

- Réaliser une confiserie de sucre ou de chocolat. (300 à 400 g de masse totale)

7. PÂTISSERIE

- Réaliser un entremets 8 personnes (cercle de 18 cm de diamètre) à base de mousse au chocolat sur pâte à bombe avec un insert coulis gélifié framboise.
- Glacer entièrement l'entremets.
- Inscription « **Carnaval** » obligatoire.
- Mettre en valeur avec un décor en chocolat (biscuit chocolat, glaçage et sirop pour imbiber fournis par le centre d'examen).

L'ensemble de votre production devra être présenté et mis en valeur.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET N°1	Session 2014
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat		Durée : 9h30	Page : 1/1
		Coef. total EP2 : 14	