

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 de crème, réaliser une ganache au miel.
- La ganache vous servira à garnir deux plaques de bonbons moulés noir.

2. TREMPAGE (couverture de lait)

- À partir de 30 intérieurs, fournis par le centre :
 - tremper 15 bonbons en méthode retournée, enrobage couverture de lait,
 - tremper 15 autres en méthode glissée décor en diagonale 1 trait.

3. MOULAGE

- Réaliser deux plaques de bonbons moulés en couverture de chocolat noir que vous garnirez de votre ganache.
- Obturer les plaques et présenter les bonbons.
- Réaliser un moulage en chocolat noir. (2 demi-formes, présenter un recto et un verso)

4. PIÈCE COMMERCIALE

- Réaliser une pièce commerciale sur le thème de la « FÊTE DE LA MUSIQUE » (400 g au maximum).
L'utilisation de colorants chocolat est autorisée.

5. CONFISERIE

- À partir de 300 g de sucre, réaliser des guimauves à la vanille.
- Présentation libre au choix du candidat.

6. PRODUIT AU CHOIX DU CANDIDAT

- Sur une base de 300 g de masse de base, réaliser une confiserie de sucre ou de chocolat.

7. PÂTISSERIE

- Réaliser un entremets monté en cercle (de 18 à 20 cm Ø).
- Sur la base de 250 g de lait réaliser une bavaroise au chocolat au lait.
- Deux fonds de dacquoise (fournis par le centre).
- L'entremets sera décoré sur le thème de la « FÊTE DE LA MUSIQUE » à dominante chocolat.
L'ensemble de votre production devra être présenté et mis en valeur.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET N°2	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	