

## EPREUVES PRATIQUES

### EPREUVES FONDAMENTALES

#### 1°) Sucre cuit

A partir de 500 g de sucre, fabriquer des sucettes ruban obligatoire à la menthe torsadées de 12 à 15 cm de longueur.

#### 2°) Office et dragéification

a) A partir de 500 g de sucre, fabriquer un fondant aromatisé à l'alcool de poire, et coulé dans l'amidon.

b) Préparer un produit au choix dans la liste suivante :

■ Pâte d'amande au café (250 g d'amandes)

■ Praliné (250 g de sucre)

■ Pâtes de fruits abricot (500 g de pulpe)

■ Ganache pistache (150 g de crème)

NB : Ces produits seront chablonnés et détaillés à la guitare

#### 3°) Confiserie de chocolat

+ Trempage à la fourchette de la préparation au choix dans la couverture noire.

+ Trempage à la fourchette de la moitié des fondants.

+ Moulage d'une poule de 15 cm environ.

### EPREUVES COMPLEMENTAIRES

#### 1°) Glacerie

+ A partir de 10 citrons, fabriquez un sorbet citron et les monter en fruits givrés.

#### 2°) Pâtisserie

+ A partir de 250 g de farine, réaliser une pâte sablée.

+ Avec cette pâte sablée, réaliser 2 tartes au chocolat de diamètre 220 mm.

+ La garniture et le décor sont libres en tenant compte des matières premières mises à disposition.

<b>GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II</b>	<b>CAP</b>	<b>SESSION 2002</b>
CAP CHOCOLATIER CONFISEUR		
EPREUVES PRATIQUES		
<i>S U J E T N°1</i>	Durée : 10 H	Coef. : 12
		Page : 1/1