

EPREUVES PRATIQUES

EPREUVES FONDAMENTALES

1°) Sucre cuit

A partir de 500 g de sucre, fabriquer des berlingots à la menthe, ruban obligatoire.

2°) Office et dragéification

a) A partir de 500 g de sucre, d'alcool et de colorants mis à votre disposition, confectionner un fondant coulé dans l'amidon. (Forme libre)

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

- | | |
|---------------------------|---------------------------------------|
| - Ganache pistache | - 250 g de crème (détaillage guitare) |
| - Pâte d'amande | - 250 g d'amandes(détaillage guitare) |
| - Praliné | - 250 g de sucre (détaillage guitare) |
| - Pâte de fruit framboise | - 500 g de pulpe (détaillage guitare) |
| - Articles dragéifiés | |

3°) Confiserie de chocolat

- Chablonner, tremper et décorer à la fourchette, dans la couverture noire, les intérieurs réalisés en 2° b.
- Tremper la moitié des intérieurs réalisés en 2° a.
- Enrober et décorer 20 intérieurs fournis.

- A partir d'un œuf, réaliser un montage libre pour présenter quelques bonbons.
- Mouler deux demi-œufs (à présenter non collés)

A disposition, couverture fondue de 3 couleurs.

B) EPREUVES COMPLEMENTAIRES

1°) Glacerie

- A partir d'un ananas frais, réaliser un sorbet.
- Présenter sur assiette l'ananas givré décoré d'un sucre filé.

2°) Pâtisserie

A partir de 250 g de poudre d'amande, fabriquer des macarons lisses au chocolat.

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II			<i>SESSION 2003</i>	
CAP CHOCOLATIER CONFISEUR				
<i>EPREUVES PRATIQUES</i>				
S U J E T		Durée : 10 H	Coef. : 12	Page : 1/1