

TEXTE DU SUJET

- 1°) A partir d'une couverture de votre choix, réaliser une mise au point.
- 2°) Réaliser une ganache caramel à partir de 200g de sucre.
La masse sera utilisée pour la garniture des bonbons moulés.
- 3°) Tremper 30 intérieurs fournis par le centre : - 15 intérieurs méthode glissée.
- 15 intérieurs méthode retournée.
- 4°) Mouler une plaque de bonbons, garnir avec la ganache caramel, obturer et présenter.
- 5°) Réaliser un moulage de deux demi œufs de 16/18 cm. Présenter sans coller.
- 6°) Elaborer une pièce commerciale avec 400 g de chocolat maximum (blanc, noir, lait) sur le thème du **CARNAVAL**.
- 7°) Confectionner et présenter des bonbons de fondant, coulés dans l'amidon, parfum au choix, à partir de 500g de sucre.
- 8°) Réaliser un produit de votre choix en confiserie de sucre.
- 9°) Elaborer une tarte chocolat pour 8 personnes, décor libre (pâte sucrée 250g de farine).

Groupement Inter académique II	Session	2004	Facultatif : Code	
Examen et spécialité CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR				
Intitulé de l'épreuve E.P.2. - Production et Valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat. - 2 ^{ème} Partie PRATIQUE - REALISATIONS				
Type	Facultatif : date et heure	Durée	Coefficient	N° de page/total
SUJET 3		9 H 30	13 points	1/1