

## **EPREUVE EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat**

### **1. MASSE DE BASE**

A partir de 200 g d'amandes

- ❖ réaliser un praliné

Le praliné vous servira à garnir vos plaques de bonbons moulés

### **2. TREMPAGE**

A partir de 30 intérieurs fournis par le centre

- ❖ Tremper 15 bonbons en retournée
- ❖ Tremper 15 autres en glissée décor en diagonale 1 trait

### **3. MOULAGES**

- ❖ Réaliser 2 plaques de bonbons moulés en chocolat de couverture noire que vous garnirez de votre praliné
- ❖ Réaliser un moulage bonbonnière en couverture noire, présenter un recto et un verso
- ❖ Obturer les plaques et présenter les bonbons

### **4. PIECE COMMERCIALE**

- ❖ Réaliser une pièce commerciale sur le thème de «PÂQUES» (400g au maximum)

### **5. CONFISERIE**

A partir de 250 g de crème fleurette UHT

- ❖ Réaliser des caramels mous au chocolat
- ❖ Cadrer, détailler en carré

### **6. PRODUIT AU CHOIX DU CANDIDAT**

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

### **7. PÂTISSERIE**

Réaliser un entremets praliné à partir d'une génoise, de sirop et de praliné fournis par le centre

- ❖ Réaliser une ganache au chocolat montée avec le praliné
- ❖ Masquer l'entremet et glacer entièrement (dessus et côtés) au glaçage fourni par le centre
- ❖ Décorer d'une écriture au cornet « Joyeuses Pâques » et d'une rose en copeaux de chocolat.

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>			
<b>EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie , confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat</b>		<b>SUJET</b>	<b>Page 1/1</b>
<b>Durée : 9h30</b>	<b>Code : 50 221 33</b>	<b>Coefficient : 14</b>	