

TEXTE DU SUJET

- 1/ À partir d'une couverture de votre choix, réaliser une mise au point.
- 2/ Réaliser une masse de gianduja noisette sur une base de 250 g de sucre glace.
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 masse de gianduja, obturer et présenter.
- 5/ Réaliser un moulage de deux demi œufs de 16 cm, présenter sans les coller.
- 6/ Élaborer une pièce commerciale avec 400 g maximum de chocolat (blanc, noir, lait) sur le **thème de la musique**.
- 7/ Confectionner une pâte de guimauve, parfum au choix, sur une base de 400 g de sucre semoule. La masse sera coulée en cadre, finition et présentation libre.
- 8/ Réaliser un produit de votre choix en confiserie de sucre ou de chocolat.
- 9/ Élaborer une tarte (chocolat / framboise) pour 8 personnes.
(300 g de pâte sucrée fournie par le centre d'examen)
Finition : glaçage chocolat
Décor : libre

Groupement Inter académique II	Session de juin 2006	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 - RÉALISATIONS				
Type	Facultatif : date et heure	Durée	Coefficient	N° de page/total
SUJET 1	les 13 et 14 juin 2006	9 H 30	13 points	1/1