

EP2

PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIES SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

1. MASSE DE BASE

- À partir de 200 g de noisettes émondées grillées à cœur, réaliser un gianduja lait. Ce gianduja vous servira à confectionner des bonbons de 25 mm (environ) sur 10 mm de haut. En cas d'échec, le centre vous fournira le gianduja. Préparer le gianduja pour réaliser des intérieurs à tremper.

2. TREMPAGE

- À partir des intérieurs gianduja, enrober avec de la couverture noire 30 bonbons minimum, de la façon suivante :
 - 15 bonbons en retournée décors fourchettes 3 dents,
 - 15 bonbons en glissée décor libre différent de la méthode précédente.

3. MOULAGE

- Réaliser une plaque de bonbons moulés couverture lait garnie d'un caramel semi liquide (fourni par le centre).
- Obturer la plaque et présenter les bonbons.
- Réaliser un moulage simple noir, présenter un recto et un verso.

4. PIÈCE COMMERCIALE

- Réaliser une pièce commerciale sur **le thème du carnaval** (400 g maximum). Vous avez à votre disposition de la couverture noire, lactée, ivoire, chocolat pistolet et des colorants liposolubles.

5. CONFISERIE

- À partir de 500 g de pulpe de fruits, réaliser une pâte de fruit framboise.
- Détailler à la guitare 30/30mm et les enrober de sucre cristal.

6. PRODUIT AU CHOIX DU CANDIDAT (entre 30 et 50 bonbons)

- Réaliser une confiserie de sucre ou de chocolat.

7. PÂTISSERIE

- À partir de 300 g de chocolat de laboratoire et de deux fonds de meringue fournis par le centre, réaliser une mousse chocolat à la meringue Italienne (cercle de 20 cm de diamètre).
- Finir au pistolet chocolat.
- **Réaliser des décors chocolat sur le thème du carnaval.**

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2007
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat		Durée : 9h30	Page : 1/1
		Coef. total EP2 : 14	