

EP2

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

1. MASSE DE BASE

- À partir de 250 g d'amandes émondées, réaliser une pâte d'amandes confiseur pistache.
- Cette pâte d'amandes vous servira à confectionner des intérieurs à tremper.
- En cas d'échec, le centre vous fournira de la pâte d'amandes nature.

2. TREMPAGE

- À partir des intérieurs pâtes d'amandes, enrober avec de la couverture noire 30 bonbons minimum, de la façon suivante :
 - 15 bonbons en retournée décors à la fourchette 3 dents,
 - 15 intérieurs en glissée décor libre.

3. MOULAGE

- Réaliser une plaque de bonbons moulés en couverture lait garnie d'un gianduja (fourni par le centre).
- Obturer la plaque et présenter les bonbons.
- Réaliser un moulage simple d'une couverture au choix, présenter un recto et un verso.

4. PIÈCE COMMERCIALE

- Réaliser une pièce commerciale sur le thème de NOËL, 400 g de chocolat environ.
- Vous avez à votre disposition de la couverture noire, lactée, du chocolat blanc, chocolat pistolet et des colorants liposolubles.

5. CONFISERIE

- À partir de 250 g de crème fleurette UHT, réaliser des caramels mous au café.
- Cadrer et détailler 30/30mm.

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

- Réaliser une confiserie de sucre ou de chocolat.

7. PÂTISSERIE

- Réaliser une bûche chocolat montée dans un moule à bûche. Inscription Noël obligatoire et mis en valeur avec un décor en chocolat (biscuit, glaçage et punch fournis par le centre d'examen).

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET	Session 2008
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	