



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP Nord Pas-de-Calais pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Campagne 2009

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

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 crème réaliser une ganache au café.
- La ganache vous servira à garnir votre plaque de bonbons moulés.

2. TREMPAGE

- À partir de 30 intérieurs fournis par le centre :
 - Tremper 15 bonbons en retournée décor fourchette 3 dents.
 - Tremper 15 autres en glissée décor en diagonale 1 trait.

3. MOULAGE

- Réaliser une plaque de bonbons moulés en chocolat de couverture noire que vous garnirez de votre ganache café.
- Obturer la plaque et présenter les bonbons.
- Réaliser un moulage simple en couverture noire, présenter un recto et un verso.

4. PIÈCE COMMERCIALE

- Réaliser une pièce commerciale sur le thème de « NOËL » (400 g maximum).

5. CONFISERIE

- À partir de 300 g de sucre :
 - Réaliser des caramels tendres à la vanille.
 - Préparer à la commercialisation.

6. PRODUIT AU CHOIX DU CANDIDAT (au minimum de 30 à 50 bonbons)

- Sur une base de 300 à 400 g réaliser une confiserie de sucre ou de chocolat.

7. PÂTISSERIE

- À partir 300 g de crème UHT réaliser un entremets chocolat sur base d'une ganache (cercle de 20 cm de diamètre).
- Finaliser la présentation à l'aide de décors chocolat sur le thème de « NOËL ».
- Fonds de biscuit amande et sirop fournis par le centre.
- Finition velours.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET 1	Session 2009
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	

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 crème, réaliser une ganache au grand marnier.
- La ganache vous servira à garnir vos plaques de bonbons moulés.

2. TREMPAGE

- À partir de 30 intérieurs fournis par le centre :
 - tremper 15 bonbons en retournée décors fourchette 3 dents,
 - tremper 15 autres en glissée, décor au choix du candidat.

3. MOULAGE

- Réaliser 2 plaques de bonbons moulés en chocolat noir que vous garnirez de votre ganache grand marnier.
- Obturer les plaques et présenter les bonbons.
- Réaliser un moulage (2 demi-formes ; présenter une à l'endroit et l'autre à l'envers).

4. PIÈCE COMMERCIALE

- Réaliser une pièce commerciale sur le thème de « PÂQUES » (200 à 400 g au maximum).

5. CONFISERIE

- À partir de 500 g de pulpe de fruits :
- Réaliser une pâte de fruits à la passion.
- Détailler, présenter à la commercialisation.

6. PRODUIT AU CHOIX DU CANDIDAT

- Sur une base de 500 g de masse de base, réaliser une confiserie de sucre ou de chocolat.

7. PÂTISSERIE

- À partir de 300 g de crème, réaliser un entremets chocolat sur base de pâte à bombe (cercle de 20 cm de diamètre).
- Fonds fournis par le centre.
- Glacer et décorer l'entremets (glaçage fourni par le centre) selon le thème.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET 2	Session 2009
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	

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 d'amandes réaliser un praliné.
- Le praliné vous servira à confectionner des bonbons de praliné carré de 25 mm (environ).
- Détailler, enrober.

2. TREMPAGE

- À partir de la masse :
 - Tremper 15 intérieurs pralinés méthode retournée.
 - Tremper 15 intérieurs pralinés méthode glissée.

3. MOULAGE

- Réaliser une plaque de bonbons moulés couverture lait garnie d'un caramel vanille semi-liquide, *fourni par le centre* (20 bonbons minimum).
- Obturer la plaque et présenter les bonbons.
- Réaliser un moulage simple noir, présenter un recto et un verso.

4. PIÈCE COMMERCIALE

- Confectionner une pièce commerciale sur le thème de la « SAINT VALENTIN » (400 g maximum).
Vous avez à votre disposition de la couverture noire, lactée, ivoire ainsi que des colorants liposolubles...

5. CONFISERIE

- À partir de 200 g de crème fraîche réaliser des bonbons caramel tendre au café.
- Détailler en forme de carré.

PRODUIT AU CHOIX DU CANDIDAT (au minimum de 30 à 50 bonbons)

- Réaliser une confiserie de sucre ou de chocolat sur une masse totale finie de 300 à 400 g.

6. PÂTISSERIE

- À partir de deux fonds de biscuit cuillère chocolat *fournis par le centre*.
- Confectionner un entremets 6/8 personnes garni d'une mousse au chocolat (300 g de couverture).
- Finition glacée (glaçage fourni par le centre).
- Finaliser la présentation à l'aide de décors chocolat sur le thème de la « SAINT VALENTIN »

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET 3	Session 2009
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	