



Ce document a été numérisé par le CRDP
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets
d'Examens de l'enseignement
professionnel

EP2

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

1. MASSE DE BASE

- À partir de 100 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 pralinés fournis par le centre :
 - tremper 15 bonbons en méthode retournée décor fourchette 3 dents,
 - tremper 15 autres en méthode glissée, décor en diagonale 1 trait.

3. MOULAGE

- Réaliser une plaque de bonbons moulés en chocolat noir que vous garnirez de votre ganache au café.
- Obturer les plaques et présenter les bonbons.
- Réaliser un moulage simple (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 « LA FÊTE DE LA MUSIQUE » (400 g au maximum).

5. CONFISERIE

- À partir de 300 g de sucre :
 - Réaliser des caramels à la vanille.
 - Détailler et préparer 30 caramels à la commercialisation.

6. PRODUIT AU CHOIX DU CANDIDAT

- Réaliser une confiserie de sucre ou de chocolat sur une masse de base de 300 g.

7. PÂTISSERIE

- À partir d'une bavaroise au chocolat au lait, réaliser un entremets monté en cercle de 20 cm de diamètre. Fond de dacquoise chocolat fourni par le centre.
- L'entremets sera pulvérisé sur le dessus et sur les côtés.

Les décors doivent être à dominante chocolat sur le thème « LA FÊTE DE LA MUSIQUE ».

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET N°2	Session 2011
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	