



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 200 g de noisettes émondées grillées à cœur, réaliser un gianduja Noisettes / lait.
- Le gianduja vous servira à confectionner des bonbons de 25 mm (environ) sur 10 mm de haut.

2. TREMPAGE

- À partir de vos intérieurs gianduja, enrober avec la **couverture noire** 30 bonbons minimums de la façon suivante :
 - 15 bonbons en méthode retournée décor fourchette 3 dents,
 - 15 bonbons en méthode glissée, décor fourchette 1 dent en diagonale.

3. MOULAGE

Réaliser une à deux plaques de bonbons moulés en **couverture lait**, garnie de Praliné (200 g fournis par le centre).

- 30 bonbons environ (plaques fournies par le centre).
- Obturer la plaque et présenter les bonbons.
- Réaliser un moulage simple lait (exemple 2 ½ coquilles), présenter un recto et un verso.

4. PIÈCE COMMERCIALE

- Réaliser une pièce commerciale simple sur le thème du « CARNAVAL » (200 à 400 g maximum)
Couvertures et colorants mis à votre disposition par le centre.

5. CONFISERIE

- À partir de 300 g de sucre, réaliser un fondant menthe.
- Dresser sur feuille des petits palets ronds Ø 2 à 2,5 cm.
- Enrober couverture noire.
- Décor lisse.

6. PRODUIT AU CHOIX DU CANDIDAT (*un minimum de 25 bonbons*)

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

7. PÂTISSERIE

- À partir de 350/400 g de crème montée, réaliser une mousse chocolat lait pour confectionner un entremets (cercle de 18 cm Ø).
- Fonds, rhodoïd, glaçage et imbibage fournis par le centre.
- Finitions : dessus glacé avec le glaçage fourni et vos décors sur le thème, l'entourage avec des pétales orange et blanc alternés.
- **Les décors doivent être à dominante chocolat sur le thème du « CARNAVAL ».**

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET N°4	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	