



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

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 150 g d'amandes, réaliser un praliné 50/50 méthode par sablage.
- Réaliser un intérieur praliné à partir de la masse ci-dessus qui vous servira à garnir vos plaques de bonbons moulés.

2. TREMPAGE

- À partir de 30 intérieurs en pâte d'amande fournis par le centre :
 - tremper 15 bonbons en méthode retournée décor fourchette 3 dents,
 - tremper 15 bonbons en méthode glissée, décor au choix du candidat.

3. MOULAGE

- Réaliser une plaque de bonbons moulés en chocolat noir que vous garnirez avec votre praliné.
- Obturer la plaque et présenter les bonbons.
- Réaliser un moulage d'œuf de pâques (deux demi-coquilles) une présentée à l'endroit, l'autre à l'envers.

4. PIÈCE COMMERCIALE

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

5. CONFISERIE

- À partir de 400 g de pulpe de framboise, réaliser une pâte de fruit.
- Détailler et présenter à la commercialisation.

6. PRODUIT AU CHOIX DU CANDIDAT

- Sur une base de 300 g de masse de base, réaliser une confiserie de sucre ou de chocolat.

7. PÂTISSERIE

- Réalisation d'un entremets (Ø 20 cm ; H 4,5 cm), composé d'une base en praliné feuilleté et d'une bavaroise praliné :
 - Réaliser un praliné feuilleté (250 g maxi).
 - Réaliser une bavaroise au praliné à partir de 250 gr de lait.
 - Réaliser le montage de l'entremets (1 disque de génoise chocolat fourni par le centre).
 - Glacer et décorer entièrement l'entremets (glaçage fourni par le centre).

Les décors doivent être à dominante chocolat sur le thème de « PÂQUES ».

L'ensemble de votre production devra être présenté et mis en valeur.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET N°1	Session 2012
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	