



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**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 100 g d'amandes et 100 g de noisettes, réaliser un praliné.
- Le praliné vous servira à garnir une plaque de bonbons moulés.

2. TREMPAGE

- À partir de 30 intérieurs fournis par le centre :
 - tremper 15 bonbons en méthode retournée décor 3 traits,
 - tremper 15 bonbons en méthode glissée, décor en diagonale 3 traits.

3. MOULAGE

- Réaliser une plaque de bonbons moulés que vous garnirez de votre praliné.
- Réaliser un moulage simple (présenter recto/verso).
- Obturer les plaques de bonbons.

4. PIÈCE COMMERCIALE

- Réaliser une pièce commerciale sur le thème «HALLOWEEN » (400 g au maximum).
L'utilisation de colorants chocolat est autorisée.

5. CONFISERIE

- À partir de 80 g de blancs d'œufs ou poids équivalent sans blancs d'œufs :
 - Réaliser des guimauves à la vanille.
 - Présentation libre au choix du candidat.

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

- Réaliser une ganache au chocolat montée au praliné allégé à la crème fouettée.
- Monter l'entremets en cercle (2 fonds de biscuit cuillère) chocolat fourni.
- Glacer entièrement au glaçage chocolat (fourni par le centre).
- Décorer l'entremets en respectant le thème.

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

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

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET N°5	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	