



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Montpellier 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 125 g d'amandes blanches (entière ou en poudre) réaliser une pâte d'amande confiseur vanille.
- Cette pâte d'amande vous servira à confectionner des bonbons de chocolat carrés de 25 mm (environ).
- Détailler, enrober.

2. TREMPAGE

- À partir de la masse de base :
 - tremper 15 intérieurs pâte d'amande méthode glissée décor libre.
 - tremper 15 intérieurs pâte d'amande méthode retournée décor fourchette 3 dents.
- En cas d'échec de la masse de base, le centre fournira 30 intérieurs.

3. MOULAGE

- Réaliser une plaque de bonbons moulés en chocolat au lait garnis de praliné. (fourni par le centre mais non collé).
- Obturer la plaque et présenter les bonbons.
- Réaliser un moulage simple (2 demi-formes) en chocolat de couverture noire, présenter un recto et un verso.

4. PIÈCE COMMERCIALE

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

5. CONFISERIE

- À partir de 500 g de purée de fraise, réaliser une pâte de fruit fraise.
- Couler, détailler et présenter à la commercialisation.

6. PRODUIT AU CHOIX DU CANDIDAT

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

7. PÂTISSERIE

- À partir de 500 g de crème, réaliser un entremets « Bavaoise au chocolat » (20 cm de diamètre).
 - 2 fonds de biscuit fourni par le centre.
 - Pulvériser le dessus de l'entremets, velours pistolet.
- Les décors doivent être à dominante chocolat sur le thème de la « **Fête des mères** ».
- L'ensemble de votre production devra être présenté et mise en valeur.

| | | | |
|--|------------------|----------------------|---------------------|
| CAP CHOCOLATIER CONFISEUR | Code : 50 221 33 | SUJET N°2 | Session 2013 |
| 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 | |