



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 200 g de crème, réaliser une ganache au grand marnier.
- La ganache vous servira à garnir vos plaques de bonbons moulés.

2. TREMPAGE

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

3. MOULAGE

- Réaliser une plaque de bonbons moulés en chocolat noir que vous garnirez de votre ganache grand marnier.
- Obturer la plaque et présenter les bonbons.
- Réaliser un moulage (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 150 g de sucre :
- Réaliser une nougatine amandes.
- Détailler, des carrés de 2 cm sur 2 cm, enrobés de couverture fondante.
- Présenter à la commercialisation.

6. PRODUIT AU CHOIX DU CANDIDAT

- Sur une base de 300 à 400 g de masse de base, réaliser une confiserie de sucre ou de chocolat.

7. PÂTISSERIE

- À partir de 300 g de crème, réaliser un entremets chocolat sur base de pâte à bombe (cercle de 20 cm de diamètre.)
- Réaliser un insert crémeux praliné noisette.
- 2 fonds fournis par le centre.
- Glacer entièrement et décorer l'entremets (glaçage fourni par le centre) selon le thème.
- Les décors doivent être à dominante chocolat sur le thème de la fête de la musique.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET N°3	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	