



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 noisettes émondées grillées à cœur, réaliser un gianduja Noisettes / lait.
- Le gianduja vous servira à confectionner des bonbons de forme rectangulaire.

### 2. TREMPAGE

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

### 3. MOULAGE

- Réaliser une plaque de bonbons moulés en couverture lait, garnis de caramel semi-liquide (200 g fourni 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 coquilles), présenter un recto et un verso.

### 4. PIÈCE COMMERCIALE

- Réaliser une pièce commerciale sur le thème de « Noël ». (400 g au maximum).  
Couvertures et colorants mis à votre disposition par le centre.

### 5. CONFISERIE

- Réaliser une guimauve passion,
- Soit à partir de pulpe (125 g) ou soit à partir d'arôme,
- Détailler, présenter de façon originale.

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

- Sur une base de 300 g (environ), réaliser une confiserie de sucre ou de chocolat.

### 7. PÂTISSERIE

- À partir de 250 g de crème fouettée, réaliser une mousse au chocolat lait sur une base de pâte à bombe, pour un entremets chocolat (cercle de 20 cm de diamètre).
- Biscuit chocolat (2 disques) fourni par le centre.
- 2 fonds fournis par le centre.
- Finition : dessus glacé (glaçage fourni par le centre).
- Les décors doivent être à dominante chocolat sur le thème : « Noël ».

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>SUJET N°4</b>	<b>Session 2013</b>
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	