



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 émondées, ou en poudre réaliser une pâte d'amandes confiseur café.
- Cette pâte d'amande vous servira à confectionner vos intérieurs à tremper.
En cas d'échec, le centre vous fournira la pâte d'amandes.

2. TREMPAGE

- À partir des intérieurs pâtes d'amandes café, enrober avec de la couverture noire 30 bonbons minimum, de la façon suivante :
 - 15 bonbons en méthode retournée décor fourchette 3 dents.
 - 15 intérieurs en méthode glissée, décor libre.

3. MOULAGE

- Réaliser une plaque de bonbons moulés en couverture lait garnie d'un praliné (fourni par le centre).
- Obturer la plaque et présenter les bonbons.
- Réaliser un moulage simple d'une couverture au choix, présenter un recto et un verso.

4. PIÈCE COMMERCIALE

- Réaliser une pièce commerciale sur le thème « **Le Carnaval** ». (400 g de chocolat maximum).
Vous avez à votre disposition de la couverture noire, lactée, du chocolat blanc, chocolat pistolet et des colorants liposolubles.

5. CONFISERIE

- À partir de 250 g de crème fleurette UHT, réaliser des caramels tendres au chocolat.
- Cadrer et détailler 30/30mm, présenter tel quel sur plateau.

6. PRODUIT AU CHOIX DU CANDIDAT (*entre 30 et 50 bonbons*)

- Réaliser une confiserie de sucre ou de chocolat.

7. PÂTISSERIE

- À partir de 300 g de crème fleurette, réaliser un entremets chocolat de votre choix, sur base de crème anglaise Ø 18 ou 20 cm.
- Fonds fournis par le centre.
- Glacer l'entremets uniquement sur le dessus. (glaçage fourni).
- Le décor sera mis en valeur avec des éléments chocolat, en rapport avec le thème.

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