



**LE RÉSEAU DE CRÉATION  
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été numérisé par le Canopé de l'académie 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 PÂTISSERIE SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

### 1. MASSE DE BASE

- A partir de 250 g de crème, réaliser une ganache pistache.
- La ganache vous servira à garnir les deux plaques de bonbons moulés et à réaliser l'insert pistache Ø18 cm pour l'entremets.

### 2. TREMPAGE

A partir de 30 intérieurs fournis par le centre.

- Tremper 15 bonbons en méthode retournée, décor trois dents.
- Tremper 15 bonbons en méthode glissée décor au choix du candidat.
- Enrobage couverture noire.

### 3. MOULAGE

- Réaliser deux plaques de bonbons moulés (couverture chocolat au lait).
- Garnir avec la ganache pistache.
- Obturer la plaque et présenter les bonbons.
- Réaliser un moulage en couverture lactée (2 demi-formes). Présenter l'une à l'endroit et l'autre à l'envers.

### 4. PIÈCE COMMERCIALE

- Réaliser une pièce commerciale de 400 g au maximum sur le thème « FETE DE LA MUSIQUE ».

### 5. CONFISERIE

- Réaliser des guimauves à la fraise, méthode libre.
- Présentation libre au choix du candidat.

### 6. PRODUIT AU CHOIX DU CANDIDAT

- Réaliser une confiserie ou un chocolat de votre choix (sur une base comprise entre 300 et 400 g de masse totale).

### 7. PÂTISSERIE

- A partir de 350 g de crème fouettée, réaliser une mousse chocolat sur une base de pâte à bombe.
- Réaliser le montage d'un entremets chocolat.
- Insert pistache
- Diamètre de 18 cm sur 4.5 cm de hauteur.
- Glacer (glaçage chocolat) et décorer selon le thème (Dacquoise noisette et glaçage chocolat fournis par le centre).

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

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>SUJET N°1</b>	<b>Session 2015</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	

## EP2

### PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIE SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

#### 1. MASSE DE BASE

- À partir de 150 g de crème liquide, réaliser une ganache caramel couverture lactée.
- Cette ganache servira pour garnir une plaque de bonbons.

#### 2. TREMPAGE

- A partir des intérieurs que vous aurez réalisés en nougatine :
  - Tremper 15 bonbons en méthode retournée avec un décor fourchette 3 dents.
  - Tremper 15 bonbons en méthode glissée avec un décor différent.

#### 3. MOULAGE

- Réaliser une plaque de bonbons moulés en chocolat au lait que vous garnirez avec la ganache caramel.
- Obturer la plaque et présenter les bonbons.
- Réaliser un moulage simple en couverture lactée (2 demi-formes que vous présenterez en recto/verso).

#### 4. PIÈCE COMMERCIALE

- Confectionner une pièce commerciale sur le thème du « SAINT VALENTIN ». (400 g maximum de chocolat).

#### 5. CONFISERIE

- A partir de 200 g d'amandes, réaliser une nougatine.
- Détailler 30 pièces (formes au choix). Ces formes serviront au trempage.

#### 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 que vous mettrez en valeur lors de votre présentation finale.

#### 7. PÂTISSERIE

- A partir de 250 g de crème fouettée, réaliser un entremets chocolat noir sur la base d'une pâte à bombe : biscuits dacquoise fournis par le centre (2 fonds et cercle de 20 cm de diamètre).
- Glacer et décorer l'entremets entièrement (glaçage fourni par le centre).
- Les décors doivent être à dominante chocolat sur le thème du « SAINT VALENTIN ».

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

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>SUJET N°3</b>	<b>Session 2015</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	

## EP2

### PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PATISSERIES SPECIALISEES A BASE DE CHOCOLAT.

#### 1. MASSE DE BASE

- A partir de 200 g de couverture au lait, réaliser une ganache au fruit de la passion qui vous servira à garnir les plaques de bonbons moulés.

#### 2. TREMPAGE

- A partir de 30 intérieurs en pâte d'amande fournis par le centre :
  - Tremper 15 bonbons méthode retournée décor fourchette 3 dents
  - Tremper 15 autres méthode glissée, décor au choix du candidat } Couverture noire

#### 3. MOULAGE

- Réaliser deux plaques de bonbons moulés en couverture lait que vous garnirez de votre intérieur ganache aux fruits de la passion.
- Obturer les plaques et présenter les bonbons.
- Réaliser un moulage libre, un présenté à l'endroit, l'autre à l'envers.

#### 4. PIECE COMMERCIALE

- A partir de 400 g de couverture de chocolat, réaliser une pièce commerciale simple sur le thème de la « FETE DES PERES ».
- Vous avez à votre disposition de la couverture de chocolat noire, lactée et ivoire, ainsi que des colorants liposolubles.

#### 5. CONFISERIE

- A partir de 500 g de pulpe de fraise, réaliser une pâte de fruit.
- Détailler et 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 que vous mettrez en valeur lors de votre présentation finale.

#### 7. PÂTISSERIE

- Réaliser un crémeux au grand-marnier qui vous servira d'insert pour votre entremet de D = 18 cm et H = 4,5 cm.
- A partir de 200 g de crème fleurette réaliser une mousse au chocolat.
- Réaliser le montage de l'entremets, 2 fonds de génoise au chocolat fournis par le centre (18 cm).
- Glacer et décorer entièrement l'entremets (glaçage et sirop fournis par le centre) sur le thème de la « FETE DES PERES ».

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

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>SUJET N°4</b>	<b>Session 2015</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	