

L'USAGE DE LA CALCULATRICE N'EST PAS AUTORISÉ

A. ÉPREUVES FONDAMENTALES

1. Confectionner une nougatine sur une base de 1kg de sucre pour réaliser une pièce de présentation pour l'entremets glacé.

2. a) Confectionner une ganache avec 250 g de chocolat et réaliser des truffes style chardon.

b) Confectionner 500 g de pâte d'amande confiseur.
Modeler 4 sujets différents (2 de chaque).
Préparer avec le reste de la pâte d'amande des intérieurs, 4 formes différentes (5 de chaque).
Les enrober et décorer au cornet.

c) Confectionner un nougat avec 50 g de blanc d'œuf.

3. Confectionner une pièce de présentation pour les bonbons au chocolat avec la couverture (minimum 2 couleurs.)

B. ÉPREUVES COMPLÉMENTAIRES

1. Confectionner 2 fonds de biscuits cuiller dressés à la poche d'un diamètre de 20 cm.

2. Avec 1 litre de lait, réaliser une glace aux œufs.
Faire le montage d'un entremets glacé avec un parfait kirsch.

ACADÉMIE DE STRASBOURG	SESSION 2002	SUJET	TIRAGES
C.A.P. Chocolatier confiseur		Coef. : 12	
ÉPREUVE : A. Épreuves fondamentales B. Épreuves complémentaires		Durée : 10 h 00	Page 1/1