

# CAP CHOCOLATIER CONFISEUR

ÉPREUVE EP2 : production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat

PARTIE : PRATIQUE

SESSION 2021

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé.

L'usage de la calculatrice sans mémoire, « type collègue » est autorisé.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	2106 CAP CHOC EP2	SESSION 2021
EP2 PRATIQUE	SUJET 1	
DUREE : 09H30	COEF : 14	Page 1 sur 2

## EP2

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

### 1. MASSE DE BASE

- À partir de 200g de crème, réaliser une ganache caramel.
- La ganache vous servira à garnir votre plaque de bonbons moulés.

### 2. TREMPAGE (couverture au choix du candidat)

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

### 3. MOULAGE

- Réaliser une plaque de bonbons moulés en chocolat lait que vous garnirez de votre ganache caramel.
- Obturer la plaque avec une feuille rhodoïd et présenter les bonbons.
- Réaliser un moulage simple. Le choix du chocolat de couverture est à l'initiative du candidat (2 demi-formes : présenter un recto et un verso).

### 4. PIECE COMMERCIALE

- Réaliser une pièce commerciale sur le thème « Pâques » (400g au maximum).

### 5. CONFISERIE

À partir de 500g de crème :

- Réaliser un caramel passion.
- Couler en cadre, détailler et présenter à la commercialisation.

### 6. PRODUIT AU CHOIX DU CANDIDAT

- Sur une base d'environ 300g de masse finie maximum, réaliser une confiserie de sucre ou de chocolat.

### 7. PATISSERIE

- À partir de 300g de crème fouettée, réaliser un entremets chocolat sur une base de pâte à bombe (cercle 20cm). La pâte à bombe devra être réalisée par le candidat.
- Réaliser un insert sur la base d'un crémeux vanille.
- 1 fond de biscuit amande fourni par le centre.
- Finition de l'entremets : Glacer l'entremets (glaçage fourni par le centre).
- Les décors doivent être à dominante chocolat sur le thème « Pâques ».

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

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	2106 CAP CHOC EP2	SESSION 2021
EP2 PRATIQUE	SUJET 1	
DUREE : 09H30	COEF : 14	Page 2 sur 2