EP2

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

1. MASSE DE BASE

- À partir de 150 g de crème liquide réaliser une ganache chocolat couverture lait/rhum.
- Cette ganache servira pour garnir une plaque de bonbons.

2. CONFISERIE

- À partir de 200 g d'amandes réaliser une nougatine.
- Détailler en deux formes différentes :
  - une forme ronde détaillée à l'emporte pièce ;
  - une forme carrée détaillée au couteau.

3. TREMPAGE

- À partir des intérieurs que vous aurez réalisés en nougatine :
  - Tremper 15 bonbons en méthode retournée décor fourchette 3 dents.
  - Tremper 15 autres en méthode glissée décor libre.

4. MOULAGE

- Réaliser une plaque de bonbons moulés en chocolat noir que vous garnirez avec de la ganache chocolat couverture lait/rhum.
- Obturer la plaque et présenter les bonbons.
- Réaliser un moulage simple (2 demi-formes ; présenter une à l'endroit et l'autre à l'envers).

5. PIÈCE COMMERCIALE

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

6. PRODUIT AU CHOIX DU CANDIDAT

- Sur une base de 300 g de masse base, réaliser une confiserie de sucre ou de chocolat.

7. PÂTISSERIE

- À partir de 250 g de crème réaliser un entremets au gianduja. (cercle de 20 cm de diamètre)
- Fonds fournis par le centre.
- Glacer et décorer l'entremets entièrement (glaçage fourni par le centre).
- Les décors doivent être à dominante chocolat sur le thème de la « SAINT VALENTIN »
- L'ensemble de votre production devra être présentée et mis en valeur.