# EP2

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

### 1. MASSE DE BASE

- À partir de 250 g de sucre semoule, réaliser une masse praliné amandes noisettes.
- La masse praliné amandes noisettes vous servira à garnir deux plaques de bonbons moulés.

### 2. TREMPAGE

- A partir de 30 bonbons fournis par le centre :

- tremper 15 bonbons en retournés décors 3 dents,
- tremper 15 bonbons en glissés décors 1 trait en diagonale.

### 3. MOULAGE

- Deux plaques de bonbons moulés, en couverture lait.
- Réaliser un moulage lait et le présenter en recto et en verso.

### 4. PIÈCE COMMERCIALE

- Réaliser une pièce commerciale sur le thème de « PÂQUES » (400 g produit fini).
- Inscription : « JOYEUSES PÂQUES ».

### 5. CONFISERIE

- À partir de 500 g de purée d'abricot :
- Réaliser une pâte de fruits.
- Détailler et présenter les pâtes de fruits sucrées.

### 6. PRODUIT AU CHOIX DU CANDIDAT

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

### 7. PÂTISSERIE

- Réalisation d'un entremets de 8 personnes (diamètre 18 ou 20 cm). Deux fonds de biscuit chocolat (fourni par le centre).
- Garniture mousse au chocolat noir.
- Glacer le dessus (glaçage chocolat fourni par le centre).
- Décorer l'entremets sur le thème « PÂQUES » à dominante chocolat.