

# EP2

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

### 1. MASSE DE BASE

- À partir de 200 g de crème, réaliser une ganache au thé.
- La ganache vous servira à garnir vos plaques de bonbons moulés.

### 2. TREMPAGE

- A partir de 30 intérieurs fournis par le centre :
  - tremper 15 bonbons en retournée décors fourchette 3 dents,
  - tremper 15 autres en glissée, décor au choix du candidat.

### 3. MOULAGE

- Réaliser deux plaques de bonbons moulés en chocolat noir que vous garnirez de votre ganache au thé.
- Obturer les plaques et présenter les bonbons.
- Réaliser un moulage (2 demi-formes ; présenter une à l'endroit et l'autre à l'envers).

### 4. PIÈCE COMMERCIALE

- Réaliser une pièce commerciale simple sur le thème de « la Saint-Valentin » (400 g au maximum).

### 5. CONFISERIE

- À partir de 80 g de blancs d'œufs :
  - Réaliser une pâte de guimauve à la fraise.
  - Détailler, présenter à la commercialisation.

### 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

- A partir de 300 g de crème, réaliser un entremets chocolat sur base de pâte à bombe (cercle de 20 cm de diamètre).
- Réaliser un insert gélinifié à la mure.
- Fonds fournis par le centre.
- Glacer et décorer entièrement l'entremets (glaçage fourni par le centre) selon le thème.

|  |                  |                      |                     |
|--|------------------|----------------------|---------------------|
| <b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>   | Code : 50 221 33 | <b>SUJET N°1</b>     | <b>Session 2011</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 |                     |