

EP2

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

1. MASSE DE BASE

- À partir de 300 g de couverture au lait, réaliser une ganache au rhum qui vous servira à garnir la plaque de bonbons moulés.

2. TREMPAGE (couverture noire)

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 bonbons en méthode glissée décor au choix du candidat.

3. MOULAGE

- Réaliser une plaque de bonbons moulés en chocolat noir que vous garnirez de votre intérieur ganache au rhum.
- Obturer la plaque et présenter les bonbons.
- Réaliser un moulage (deux demi-coquilles) une présentée à l'endroit, l'autre à l'envers.

4. PIÈCE COMMERCIALE

- À partir de 400 g de couverture de chocolat, réaliser une pièce commerciale simple sur le thème de la « FÊTE DES MÈRES » (400 g environ).

5. CONFISERIE

- À partir de 500 g de pulpe d'abricot sucrée à 10 %, réaliser une pâte de fruit.
- Détailler.
- Enrober de sucre et présenter en vue de la commercialisation.

6. PRODUIT AU CHOIX DU CANDIDAT

- Sur une base de 500 g de masse de base, réaliser une confiserie de sucre ou de chocolat.

7. PÂTISSERIE

- À partir de 125 g de lait réaliser une bavaroise au praliné.
- À partir de 200 g de crème fleurette, réaliser une mousse au chocolat.
- Réaliser le montage de l'entremets, 2 fonds de génoise au chocolat fournis par le centre.
- Glacer et décorer entièrement l'entremets (glaçage fourni par le centre) sur le thème « FÊTE DES MÈRES ».

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

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET N°3	Session 2014
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	