

# EP2

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

### 1. MASSE DE BASE

- À partir de 100 g de pulpe framboise, réaliser une ganache framboise.
- La ganache vous servira à garnir 1 plaque de bonbons moulés noirs.

### 2. TREMPAGE (couverture noire)

- À partir de 30 intérieurs nougatines :
  - tremper 15 bonbons en méthode retournée, décor fourchette 3 dents.
  - tremper 15 bonbons en méthode glissée décor en diagonale 1 trait.

### 3. MOULAGE

- Réaliser une plaque de bonbons moulés en couverture de chocolat noir que vous garnirez de votre ganache framboise.
- Réaliser un moulage en chocolat noir. (2 demi-formes : présenter un recto et un verso)
- Obturer la plaque et présenter les bonbons.

### 4. PIÈCE COMMERCIALE

- Réaliser une pièce commerciale sur le thème du « **Halloween** ». (400 g au maximum).
- L'utilisation de colorants chocolat est autorisée.

### 5. CONFISERIE

- À partir de 250 g de sucre et 200 g de glucose, réaliser une nougatine.
- Abaisser et détailler 30 bonbons carrés ou ronds, les intérieurs serviront pour le trempage.

### 6. PRODUIT AU CHOIX DU CANDIDAT

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

### 7. PÂTISSERIE

- Réaliser un entremets monté en cercle. (18 cm de diamètre)
- À partir de 300 g de crème réaliser une mousse chocolat lait - caramel.
- Réaliser un insert praliné feuilleté.
- 1 disque dacquoise amande. (fourni par le centre)
- Finition : glaçage chocolat (fourni par le centre).
- Les décors doivent être à dominante chocolat sur le thème « **Halloween** ».

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

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>SUJET N°4</b>	<b>Session 2014</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	