

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 d'amandes blanches ou en poudre, réaliser une pâte d'amande.
- Réaliser un intérieur pâte d'amande à la pistache à partir de la masse ci-dessus qui vous servira pour votre trempage.
- En cas d'échec, le centre d'examen vous fournira 30 intérieurs.

2. TREMPAGE

- Avec votre pâte d'amande, détailler et tremper.
 - 15 bonbons en méthode glissée, décor libre.
 - 15 bonbons en méthode retournée, décor fourchette 3 dents.

3. MOULAGE

- Réaliser une plaque de bonbons moulés en chocolat noir que vous garnirez avec le praliné fourni par le centre.
- Obturer la plaque et présenter les bonbons.
- Réaliser un moulage simple. Présenter un recto et un verso.

4. PIÈCE COMMERCIALE

- Réaliser une pièce commerciale sur le thème de « Noël ». (400 g au maximum).

5. CONFISERIE

- À partir de 250 g de crème, réaliser des caramels tendres au chocolat.
- Cadrer et détailler.
- Emballer les caramels en vue de la commercialisation.

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 avec une mousse au chocolat et un insert aux fruits de la passion.
- Glacer entièrement le biscuit, (le glaçage et le sirop d'imbibage seront fournis par le centre d'examen).
- Les décors doivent être à dominante chocolat sur le thème de « Noël ».

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

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET N°5	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	