

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR

ÉPREUVE EP2 : production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat

PARTIE : PRATIQUE

SESSION 2021

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé.
L'usage de la calculatrice sans mémoire, « type collège » est autorisé.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	2106 CAP CHOCO EP2	SUJET N°2	Session 2021
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat		Durée : 9 h 30	Page : 1/2
		Coef. total EP2 : 14	

EP2

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

1. MASSE DE BASE

- À partir de 200g de crème, réaliser une ganache au marron.
- La ganache vous servira à garnir votre plaque de bonbons moulés.

2. TREMPAGE (couverture noire)

- À partir de 30 intérieurs pâte d'amande fournis par le centre :
 - Tremper 15 bonbons méthode glissée décor 1 trait diagonale.
 - Tremper 15 bonbons méthode retournée décor libre.

3. MOULAGE

- Réaliser une plaque de bonbons moulés en chocolat lait que vous garnirez de votre ganache châtaigne.
- Obturer et présenter les bonbons.
- Réaliser un moulage simple (2 demi formes, un présenter à l'endroit, l'autre à l'envers).

4. PIÈCE COMMERCIALE

- Réaliser une pièce commerciale sur le thème de « St Valentin » 400g maximum.
- Couvertures noires, lait et ivoires à disposition.

5. CONFISERIE

- À partir de 500g de pulpe d'abricot, réaliser une pâte de fruit.
- Couler.
- Finition et présentation au choix du candidat.

6. PRODUIT AU CHOIX DU CANDIDAT

- Réaliser une confiserie de sucre ou de chocolat sur une masse de base 300g.

7. PÂTISSERIE

- Réaliser un entremets (cercle Ø 20cm).
- Réaliser sur base de pâte à bombe une mousse chocolat noir.
- Réaliser un insert gélatiné orange sanguine.
- Fond de biscuit cacao (fournis par le centre).
- Glacer l'entremets (glaçage fournis par le centre) et décorer sur le thème « St Valentin ».

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

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	SUJET 2	Session 2021
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 9 h30	Page : 2/2
	Coef. total EP2 : 14	