

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR

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

PARTIE : PRATIQUE

SESSION 2022

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé.

L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collègue » est autorisé.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	SUJET 3	Session 2022
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	9 H 30	Page 1 sur 2
	Coef. total EP2 : 14	

1° MASSE DE BASE :

- À partir de 150 g d'amandes émondées, réaliser un gianduja.
- Ce gianduja vous servira à confectionner des bonbons moulés en couverture noire.

2° TREMPAGE (Couverture noire) :

- A 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 couverture de chocolat noir que vous garnirez de gianduja.
- Obturer la plaque et présenter les bonbons.
- Réaliser un moulage en chocolat noir. (2 demi-formes simples : présenter un recto et un verso).

4° PIECE COMMERCIALE :

- Réaliser une pièce commerciale sur le même thème que celui sur lequel vous avez composé en art appliqué. (400 g au maximum)
(Les colorants seront autorisés dans la limite de la législation)

5° CONFISERIE :

- À partir de 250 g de purée de framboise 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 totale, réaliser une confiserie de sucre ou de chocolat.

7° PATISSERIE :

- Réaliser un entremets monté en cercle (20 cm de diamètre).
- Sur la base de 250 g de lait réaliser une bavaroise au chocolat.
- Deux fonds de biscuit Joconde au cacao (de 18 cm fournis par le centre).
- Glacer entièrement l'entremets (Glaçage fourni par le centre).
- L'entremets sera décoré sur le même thème que celui sur lequel vous avez composé en art appliqué avec une dominante chocolat.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	SUJET 3	Session 2022
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	9 H 30	Page 2 sur 2
	Coef. total EP2 : 14	