

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR

ÉPREUVE EP2

PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS
DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIE
SPECIALISEES A BASE DE CHOCOLAT

PARTIE PRATIQUE

SESSION 2024

L'usage de la calculatrice sans mémoire est autorisé

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	SUJET N°3	Session 2024
Epreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	Durée : 9h30	Page : 1/2
	Coef total EP2 : 14	

1. MASSE DE BASE

- A partir de 150 gr de noisettes entières et 150 gr d'amandes brutes, réaliser un praliné.
- Ce praliné vous servira à confectionner des intérieurs à tremper et à réaliser un intérieur semi liquide pour vos bonbons moulés.

2. TREMPAGE

- Coller, cadrer 250 g de votre masse de base praliné et détailler 30 bonbons carrés de 2 x 2 cm.
- Tremper 15 bonbons en méthode glissée décor 3 traits
- Tremper 15 Bonbons en méthode glissée décor libre
- Enrobage couverture chocolat noir

3. MOULAGE

- Réaliser une plaque de bonbons moulés en couverture lait, puis garnir d'un intérieur semi liquide réalisé à partir du praliné restant.
- Obturer la plaque et présenter les bonbons
- Réaliser un moulage simple en couverture lait, présenter un recto et un verso

4. PIECE COMMERCIALE

- Réaliser une pièce commerciale sur le même thème que votre dessin en art appliqué (400 g de chocolat)

5. CONFISERIE

- A partir de 125 g de blancs d'œufs, réaliser des guimauves arôme vanille
- Cadrer, détailler à la guitare et présenter en vue de la commercialisation

6. PRODUIT AU CHOIX DU CANDIDAT

- Réaliser une confiserie de sucre ou de chocolat (300 à 400 g de masse totale)

7. PATISserie

- Réaliser un entremets en cercle (20 cm)
- Sur la base de 375 g de crème UHT, réaliser une mousse chocolat noire sur pâte à bombe
- 2 fonds de biscuit chocolat de 18 cm (*fourni par le centre*)
- Glacer entièrement l'entremets (glaçage pouvant être fourni par le centre)
- Mettre en valeur sur le même thème que votre pièce avec des décors en chocolat.

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