

# 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 collège » est autorisé.

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	<b>SUJET 4</b>	<b>Session 2022</b>
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 de noisettes brutes et de chocolat au lait, réaliser un gianduja.
- Ce gianduja vous servira à confectionner vos intérieurs à tremper.

### **2°/ TREMPAGE (Couverture noire) :**

- A partir de la masse de gianduja, réaliser 30 intérieurs.  
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 lactée que vous garnirez de praliné (fourni par le centre).
- Le praliné devra être obligatoirement collé.
- Obturer la plaque et présenter les bonbons.
- Réaliser un moulage en couverture lactée. (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 :**

- Réaliser un caramel tendre à la vanille à partir de 250g de crème liquide.
- Couler en cadre.
- Détailler, emballer en papillotes en vue de la commercialisation.

### **6°/ PRODUIT AU CHOIX DU CANDIDAT :**

- Sur une base de 300 à 500g de masse totale, réaliser une confiserie de sucre ou de chocolat.

### **7°/ PATISSERIE :**

- Réaliser un entremets monté en cercle (20 cm de diamètre).
- A partir de 300g de crème, réaliser un entremets mousse au chocolat sur une base de pâte à bombe (nature du chocolat au choix).
- Réaliser un crémeux vanille.
- Un fond de biscuit de 18 cm (fourni par le centre).
- L'entremets sera glacé partiellement (glaçage fourni par le centre)
- Réaliser un cerclage.
- Décorer l'entremets à l'aide d'éléments en chocolat sur le même thème que celui sur lequel vous avez composé en art appliqué

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

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	<b>SUJET 4</b>	<b>Session 2022</b>
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	