

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR

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

PARTIE : PRATIQUE

SESSION 2024

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

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

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR		SUJET N°4	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	

1. MASSE DE BASE

- A partir de 150 g de noisettes émondées réaliser un gianduja
- Ce gianduja vous servira à la confection des intérieurs, à tremper ainsi qu'à réaliser un intérieur semi liquide pour vos bonbons moulés.

2. TREMPAGE

- A partir de 300 g de votre masse de base cadrer et détailler 30 intérieurs carrés 2 x 2 cm.
- Enrober avec de la couverture noire les bonbons de la façon suivante
 - 15 bonbons méthode retournée décor 3 traits
 - 15 bonbons méthode glissée, décor de votre choix

3. MOULAGE

- Réaliser une plaque de bonbons moulés en chocolat de couverture lactée que vous garnirez avec un intérieur semi liquide réalisé à partir du restant de votre gianduja.
- Obturer la plaque de bonbons et les présenter
- Réaliser un moulage simple (recto-verso en 2 ½ formes, avec le chocolat de votre choix)

4. PIÈCE COMMERCIALE

- Réaliser une pièce commerciale (400 g maximum de chocolat) en gardant le même thème que celui sur lequel vous avez composé en art appliqué

5. CONFISERIE

- A partir de 500 g de purée, réaliser des pâtes de fruits à l'abricot
- Couler en cadre
- Détailler à la guitare,
- Rouler dans le sucre cristal

6. PRODUIT AU CHOIX DU CANDIDAT

- Sur une base de 500g de masse, réaliser une confiserie de sucre ou de chocolat

7. PÂTISSERIE

- Sur la base de 375 g de crème UHT, réaliser une mousse chocolat noir sur pâte à bombe.
- Faire le montage dans un cercle de 20 cm de diamètre et 4,5cm de hauteur avec 2 fonds de biscuit chocolat (*fourni par le centre*).
- Glacer entièrement l'entremets (glaçage pouvant être fourni par le centre) et décorer en gardant 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.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR		SUJET	Session 2021
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat		Durée : 0h30	Page : 2/2
		Coef. total EP2 : 14	