

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 calculatrice sans mémoire, «type collège» est autorisé.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR		SUJET 5	Session 2024
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	9 H30		
	Coef. total Ep2 : 14	Code épreuve	Page 1 / 2

1. MASSE DE BASE

- À partir de 300 g d'amandes émondées, réaliser un praliné.
- Ce praliné vous servira à la confection des intérieurs, à tremper ainsi qu'à réaliser un intérieur semi liquide pour vos bonbons moulés.

2. TREMPAGE (couverture noire)

- À partir de 300 g de votre masse de base coller, cadrer et détailler 30 intérieurs carrés 2 x 2 cm.
- Enrober avec de la couverture noire les bonbons, de la façon suivante :
 - 15 bonbons en méthode retournée, décors fourchette.
 - 15 bonbons en méthode glissée décors libre.

3. MOULAGE

- Réaliser une plaque de bonbons moulés en chocolat lait que vous garnirez avec un intérieur semi liquide réalisé à partir du restant de praliné.
- Obturer et présenter les bonbons.
- Réaliser un moulage en couverture noire, 2 demi formes, une présentée à l'endroit, l'autre à l'envers sans ajout décoratif.

4. PIÈCE COMMERCIALE

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

5. CONFISERIE

- À partir de 500 g de purée de griotte, réaliser des pâtes de fruit
- Couler en cadre
- Détailler à la guitare
- Rouler dans le sucre cristal

6. PRODUIT AU CHOIX DU CANDIDAT

- Réaliser une confiserie de sucre ou de chocolat sur 300g à 400g de masse totale.

7. PÂTISSERIE

- Sur la base de 375 g de crème UHT, réaliser une mousse chocolat noir sur pâte à bombe
- 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 5	Session 2024
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	9 H30		
	Coef. total Ep2 : 14	Code épreuve	Page 2 / 2