

**EP2**  
**PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS**  
**DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIES**  
**SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT**

**1. MASSE DE BASE**

- À partir de 200 g de crème, réaliser une ganache au grand marnier.
- La ganache vous servira à garnir vos plaques de bonbons moulés.

**2. TREMPAGE**

- À partir de 30 intérieurs fournis par le centre :
  - tremper 15 bonbons en retournée décors fourchette 3 dents,
  - tremper 15 autres en glissée, décor au choix du candidat.

**3. MOULAGE**

- Réaliser 2 plaques de bonbons moulés en chocolat noir que vous garnirez de votre ganache grand marnier.
- Obturer les plaques et présenter les bonbons.
- Réaliser un moulage (2 demi-formes ; présenter une à l'endroit et l'autre à l'envers).

**4. PIÈCE COMMERCIALE**

- Réaliser une pièce commerciale sur le thème de « PÂQUES » (200 à 400 g au maximum).

**5. CONFISERIE**

- À partir de 500 g de pulpe de fruits :
- Réaliser une pâte de fruits à la passion.
- Détailler, présenter à la commercialisation.

**6. PRODUIT AU CHOIX DU CANDIDAT**

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

**7. PÂTISSERIE**

- À partir de 300 g de crème, réaliser un entremets chocolat sur base de pâte à bombe (cercle de 20 cm de diamètre).
- Fonds fournis par le centre.
- Glacer et décorer l'entremets (glaçage fourni par le centre) selon le thème.

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>SUJET 2</b>	<b>Session 2009</b>
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat		Durée : 9h30	Page : 1/1
		Coef. total EP2 : 14	