

**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 d'amandes réaliser un praliné.
- Le praliné vous servira à confectionner des bonbons de praliné carré de 25 mm (environ).
- Détailler, enrober.

**2. TREMPAGE**

- À partir de la masse :
  - Tremper 15 intérieurs pralinés méthode retournée.
  - Tremper 15 intérieurs pralinés méthode glissée.

**3. MOULAGE**

- Réaliser une plaque de bonbons moulés couverture lait garnie d'un caramel vanille semi-liquide, fourni par le centre (20 bonbons minimum).
- Obturer la plaque et présenter les bonbons.
- Réaliser un moulage simple noir, présenter un recto et un verso.

**4. PIÈCE COMMERCIALE**

- Confectionner une pièce commerciale sur le thème de la « SAINT VALENTIN » (400 g maximum).  
Vous avez à votre disposition de la couverture noire, lactée, ivoire ainsi que des colorants liposolubles...

**5. CONFISERIE**

- À partir de 200 g de crème fraîche réaliser des bonbons caramel tendre au café.
- Détailler en forme de carré.

**PRODUIT AU CHOIX DU CANDIDAT (au minimum de 30 à 50 bonbons)**

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

**6. PÂTISSERIE**

- À partir de deux fonds de biscuit cuillère chocolat fournis par le centre.
- Confectionner un entremets 6/8 personnes garni d'une mousse au chocolat (300 g de couverture).
- Finition glacée (glaçage fourni par le centre).
- Finaliser la présentation à l'aide de décors chocolat sur le thème de la « SAINT VALENTIN »

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>SUJET 3</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	