

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

**1. MASSE DE BASE**

- À partir de 250 g de sucre semoule, réaliser une masse praliné amandes noisettes.
- La masse praliné amandes noisettes vous servira à garnir deux plaques de bonbons moulés.

**2. TREMPAGE**

- \* À partir de 30 bonbons fournis par le centre :
  - tremper 15 bonbons en retournés décors 3 dents,
  - tremper 15 bonbons en glissés décors 1 trait en diagonale.

**3. MOULAGE**

- Deux plaques de bonbons moulés, en couverture lait.
- Réaliser un moulage lait et le présenter en recto et en verso.

**4. PIÈCE COMMERCIALE**

- Réaliser une pièce commerciale sur le thème de « PÂQUES » (400 g produit fini).
- Inscription : « JOYEUSES PÂQUES ».

**5. CONFISERIE**

- À partir de 500 g de purée d'abricot :
- Réaliser une pâte de fruits.
- Détailler et présenter les pâtes de fruits sucrées.

**6. PRODUIT AU CHOIX DU CANDIDAT**

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

**7. PÂTISSERIE**

- Réalisation d'un entremets de 8 personnes (diamètre 18 ou 20 cm). Deux fonds de biscuit chocolat (fourni par le centre).
- Garniture mousse au chocolat noir.
- Glacer le dessus (glaçage chocolat fourni par le centre).
- Décorer l'entremets sur le thème « PÂQUES » à dominante chocolat.

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code : 50 221 33	<b>SUJET N°2</b>	<b>Session 2010</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	