

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

1. MASSE DE BASE

- À partir de 150 g de noisettes réaliser un gianduja lait.
- Réserver la masse pour garnir une plaque de bonbons.

2. TREMPAGE

- À partir de 30 intérieurs fournis par le centre :
 - tremper 15 bonbons en couverture noire en méthode retournée décor fourchette 3 dents ;
 - tremper 15 autres en couverture noire en méthode glissée décor libre.

3. MOULAGE

Réaliser une plaque de bonbons moulés en couverture noire, que vous garnirez de la masse gianduja :

- Obturer la plaque et présenter les bonbons.
- Réaliser un moulage simple en couverture noire (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 « LA FÊTES DES MÈRES » (400 g au maximum).
Couverture et colorant de couleur mis à votre disposition par le centre.

5. CONFISERIE

- Sur une base de 300 g de sucre, réaliser une pâte à guimauve aromatisée framboise.
Présentation libre au choix du candidat.

6. PRODUIT AU CHOIX DU CANDIDAT

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

7. PÂTISSERIE

- A partir de 250 g de crème réaliser un entremets au gianduja (cercle de 20 cm Ø) (fonds fournis par le centre).
- Glacer et décorer l'entremets entièrement (glaçage fourni par le centre).
- Les décors doivent être à dominante chocolat sur le thème de « LA FÊTES DES MÈRES ».
- L'ensemble de votre production devra être mis en valeur.
- Les décors doivent être à dominante chocolat sur le thème de « LA FÊTES DES MÈRES ».

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET 3	Session 2011
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	