

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 crème, réaliser une ganache au miel.
- Réserver la masse pour garnir une plaque de bonbons.

2. CONFISERIE

- À partir de 200 g d'amandes hachées :
 - Réaliser une nougatine.
 - Détailler en deux formes différentes :
 - 1 forme ronde détaillée à l'emporte pièce,
 - 1 forme carrée détaillée au couteau.
- Attention ces formes seront destinées pour le trempage. Vous devez détailler au minimum 15 bonbons de chaque sorte.

3. TREMPAGE

- À partir des intérieurs que vous aurez réalisés en nougatine :
 - tremper 15 bonbons en retournée décor fourchette 3 dents,
 - tremper 15 bonbons en glissée, décor libre.

4. MOULAGE

- Réaliser une plaque de bonbons moulés en couverture de votre choix que vous garnirez de votre ganache au miel.
- Obturer les plaques et présenter les bonbons.
- Réaliser un moulage simple (2 demi-formes ; présenter une à l'endroit et l'autre à l'envers).

5. PIÈCE COMMERCIALE

- Réaliser une pièce commerciale sur le thème de « FÊTE DES PERES » (400 g au maximum).

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

- Sur une base de crème anglaise, réaliser un entremets à dominante chocolat au lait (cercle de 20 cm de diamètre).
- 2 fonds biscuit macaron 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 « FÊTE DES PERES ».

L'ensemble de votre production devra être présenté et mis en valeur.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET N°2	Session 2012
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	