

EP2

PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PATISSERIES SPECIALISEES A BASE DE CHOCOLAT.

1. MASSE DE BASE

- A partir de 150 g d'amandes et de noisettes blanches réaliser un praliné à 50%. (par sablage)

Ce praliné vous servira à garnir les plaques de bonbons moulés.

En cas d'échec, le centre d'examen vous fournira le praliné.

2. TREMPAGE

- A partir de 30 intérieurs pralinés fournis par le centre, réaliser et enrober en couverture fondante :
 - 15 bonbons en méthode retournée décor fourchette 3 dents.
 - 15 bonbons en méthode glissée décor libre.

3. MOULAGE

- Réaliser deux plaques de bonbons moulés en couverture lactée que vous garnirez de votre praliné réalisé précédemment.
- Obturer les plaques et présenter les bonbons.
- Réaliser un moulage simple. La couleur du chocolat est au choix du candidat (2 demi-formes : présenter un recto et un verso).

4. PIECE COMMERCIALE

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

5. CONFISERIE

A partir de 500 g de purée de poire :

- Réaliser une pâte de fruits.
- Couler en cadre, présenter à la commercialisation.

6. PRODUIT AU CHOIX DU CANDIDAT

- Sur une base d'environ 500 g de masse finie maximum, réaliser une confiserie de sucre ou de chocolat.

7. PÂTISSERIE

- A partir de 400 g de crème fouettée, réaliser une chantilly chocolat pour confectionner un entremets chocolat monté en cercle diamètre 18 à 20 cm.
- Réaliser un praliné feuilleté en insert.
Inscription « Carnaval » obligatoire et mis en valeur avec un décor chocolat (2 disques de dacquoise, glaçage et sirop fournis par le centre d'examen).
L'entremets sera glacé entièrement.
- Les décors doivent être à dominante chocolat sur le thème « Carnaval ».

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

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET 4	Session 2016
Epreuve 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	