

CAP Chocolatier 2010-2011

Stages		Denis Hauchard			Thèmes pièces et entremets	Philippe Rey	
N°	Date	Bonbons chocolat	Masse étudiée	Technique étudiée		Confiserie	Entremets
1	31 aout au 3 sept	Provençal	Pâte d'amande confiseur	Faux bois	Rentrée des classes		Feuille d'automne
2	13 au 17 sept	Périgourdin	Caramel dur détaillé	Gazon, mousse	Ouverture de la chasse	Guimauve	Alexandrin
3	27 sept au 1er oct	Truffes cognac boulée	Ganache à bouler	Nœud sur rhodoïd imprimé	Joyeux anniversaire		Opéra
4	18 au 22 oct	Praliné noisettes nougatine	Praliné détaillé noisettes	Chocolat mosaïque	Halloween	Fudges	Palet or
5	15 au 19 nov	Ganache thé menthe moulée	Ganache à remplir	Impression dans le moule	Voyages		Charlotte chocolat
6	29 dec au 3 janv	Gobelet gianduja coulé	Gianduja	Velours et spirales	Noël		Bûche chocolat
7	10 au 14 janv	Cerises alcool trempée	Fondant liquide	Moule en gélatine	Sports d'hiver		Piémontais
8	31 janv au 4 fev	Ganache palet or	Ganache à découper	Couverture au sirop	Saint Valentin	Nougat	Etoile
9	7 au 11 mars	Nougat enrobé	Intérieurs liqueurs	Plissage et éventails	Printemps	Caramel	Trois chocolats
10	28 mars au 1 avril	Chardons	Fruits confits	Moulage sur glaçons	1er Avril		Gâteau de Pâques
11	18 au 22 avril	Abricotine + orangettes	Pâte de fruits	Chocolat paille et grillage	Pâques		Examen blanc
12	9 au 13 mai	Rocher praliné détaillé	Praliné boulé amandes	Chocolat plastique	Fête des mères		Révisions