CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Glacier fabricant)

EP2 - Production et valorisation des desserts glacés

Session 2022

Proposition de corrigé rédigée par FormaV pour s'entraîner. Ce n'est pas le corrigé officiel de l'examen et elle ne remplace pas les éléments de correction officiels.

Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du CAP Glacier, veuillez visiter :
capglacier.fr/annales-sujets-et-corriges

EP2 – Production et valorisation des desserts glacés

Session 2022

Code sujet **Non indiqué dans cette édition** 0 h 30

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Exercice 1 — Table analytique d’un sorbet plein fruit Quetsche 60 %
1 réponses • PDF source, p. 1, PDF source, p. 2

« PDF source » désigne la page physique du fichier. Quand le pied de page est lisible, le numéro imprimé est indiqué entre parenthèses. Chaque réponse rappelle la consigne, explique la démarche et donne le résultat.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Exercice 1

None points

Table analytique d’un sorbet plein fruit Quetsche 60 %

Question Consigne

PDF source, p. 1, PDF source, p. 2

> Compléter la table analytique d’un sorbet plein fruit Quetsche à partir de 600 g de purée, en tenant compte des indications fournies dans le tableau page 2/2.

Méthode. On complète d’abord les quantités fixées par le tableau, puis on équilibre le poids total et l’extrait sec total (E.S.T.). La purée représente 60 % du sorbet : ses 600 g permettent donc de trouver le poids total. Les quantités de saccharose et de dextrose ne sont pas déterminées individuellement par les indications imprimées ; on peut donc proposer une complétion possible, en l’identifiant comme telle.

1. **Poids total et purée :** 600 g représentent 60 % du poids total, donc le total est 600 ÷ 0,60 = 1 000 g. La purée apporte 20 % d’E.S.T., soit 120 g. Son pouvoir sucrant (P.S.) est égal à l’E.S.T. du fruit multiplié par 1,25 : 120 × 1,25 = 150.
2. **Glucose atomisé :** les 57 g d’E.S.T. indiqués représentent 95 % du poids de glucose atomisé. Il faut donc 57 ÷ 0,95 = 60 g. Son eau représente 5 %, soit 3 g, et son P.S. vaut 47 % de 60 g, soit 28,2.
3. **Sucre inverti :** le P.S. indiqué est 25. Comme son pouvoir sucrant représente 125 % de son poids, il faut 25 ÷ 1,25 = 20 g. Cet ingrédient apporte 78 % d’E.S.T., soit 15,6 g, et 22 % d’eau, soit 4,4 g.
4. **E.S.T. à compléter :** 32 % de 1 000 g correspondent à 320 g d’E.S.T. La purée, le glucose atomisé, le sucre inverti et le stabilisant en apportent 120 + 57 + 15,6 + 4 = 196,6 g. Il reste 123,4 g d’E.S.T. à apporter par le saccharose et le dextrose.
5. **Limite des données et exemple de complétion :** si le dextrose pèse d g, le saccharose doit peser $123{,}4 - 0{,}92d$ g. Le poids d’eau ajoutée nécessaire est alors $192{,}6 - 0{,}08d$ g. Le sujet ne donne pas de cible de P.S. total ni de quantité imposée pour le saccharose ou le dextrose : plusieurs complétions sont donc possibles. À titre d’exemple seulement, choisissons 100 g de dextrose. Il faut alors 31,4 g de saccharose et 184,6 g d’eau ajoutée.

Table complétée pour cet exemple conditionnel. Les quantités de lait en poudre, de vin et d’alcool sont prises à 0 g, car elles ne sont pas indiquées comme ingrédients de cette recette. La teneur en sucres naturels de la purée n’est pas fournie ; le total de la colonne « sucres » ci-dessous est donc celui des contributions calculables des sucres ajoutés, hors sucres naturels du fruit.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Ingrédient	Poids (g)	Sucres calculables (g)	Fruits (g)	E.S.D.L. (g)	Vin (g)	Alcool (g)	Stabilisant (g)	P.S.	E.S.T. (g)
Purée de Quetsche 100 %	600	Non fourni	600	0	0	0	0	150	120
Saccharose	31,4	31,4	0	0	0	0	0	31,4	31,4
Glucose atomisé	60	57	0	0	0	0	0	28,2	57
Sucre inverti	20	15,6	0	0	0	0	0	25	15,6
Dextrose	100	92	0	0	0	0	0	75	92
Lait poudre à 0 %, vin, alcool	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Stabilisant	4	0	0	0	0	0	4	0	4
Eau ajoutée	184,6	0	0	0	0	0	0	0	0
Totaux de cet exemple	1 000	196, hors sucres naturels du fruit	600	0	0	0	4	309,6	320
Pourcentage du poids total	100 %	19,6 %, hors sucres naturels du fruit	60 %	0 %	0 %	0 %	0,4 %	30,96 %	32 %

Contrôles : le poids des ingrédients de cet exemple totalise bien 1 000 g. L'E.S.T. total est bien de 320 g, soit 32 % du poids total. Le P.S. total est la somme des contributions calculables de la purée et des sucres ajoutés. L'exemple complète les données imprimées, mais ne constitue pas l'unique répartition possible entre saccharose, dextrose et eau.

RÉPONSE À RETENIR

Résultats imposés par le sujet : poids total 1 000 g ; glucose atomisé 60 g ; sucre inverti 20 g ; stabilisant 4 g ; E.S.T. total 320 g. Pour une complétion possible, non unique : 100 g de dextrose, 31,4 g de saccharose et 184,6 g d'eau ajoutée. La teneur en sucres naturels de la purée n'étant pas indiquée, elle ne peut pas être chiffrée. Plus généralement, pour d g de dextrose, saccharose = $123{,}4 - 0{,}92d$ g et eau ajoutée = $192{,}6 - 0{,}08d$ g.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/sujet_2_table_analytique_l_alsace.pdf

© FormaV EI • Proposition de correction, distincte d'un corrigé officiel.

Continue à t'entraîner

Retrouve tous les sujets et corrigés du CAP Glacier, classés par épreuve et par année :
capglacier.fr/annales-sujets-et-corriges

Pour réviser tout le programme avant l'examen, les Fiches de Révision du CAP Glacier reprennent l'essentiel de chaque épreuve :
capglacier.fr/fiches-de-revision

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.