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 - Partie Pratique

Session 2022

Code sujet **Non indiqué dans cette édition** 8 h 15

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Exercice 1 — Bûche glacée quetsche, chocolat lacté — thème du marché de Noël de Strasbourg
8 réponses • PDF source, p. 1, PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 4

Exercice 2 — Coupes glacées à la myrtille — 6 coupes
6 réponses • PDF source, p. 2, PDF source, p. 4

« 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

Bûche glacée quetsche, chocolat lacté — thème du marché de Noël de Strasbourg

Question –

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 4

> Pour la bûche glacée de 8 personnes et les coupes glacées, confectionner une pâte sablée aromatisée aux épices à pain d'épices. La fiche technique donne, pour cette pâte : 200 g de beurre demi-sel, 110 g de sucre semoule, 60 g de jaunes d'œufs, 120 g de poudre de noisette, 250 g de farine T45, 4 g de levure chimique et 4 g d'épices à pains d'épices. Cuire la pâte sablée.

Démarche de fabrication

1. Se laver les mains, nettoyer et désinfecter le poste, puis préparer le matériel. Peser séparément les quantités de la fiche : 200 g de beurre demi-sel, 110 g de sucre semoule, 60 g de jaunes d'œufs, 120 g de poudre de noisette, 250 g de farine T45, 4 g de levure chimique et 4 g d'épices à pains d'épices.
2. Travailler le beurre assoupli avec le sucre. Ajouter les jaunes, puis la poudre de noisette et les épices. Incorporer la farine mélangée à la levure, sans pétrir longuement, jusqu'à obtenir une pâte homogène.
3. Aplatir la pâte, la couvrir et la laisser reposer au froid pour la raffermir. L'abaisser, détailler les formes nécessaires, puis cuire régulièrement. La fiche ne donne ni température ni durée de cuisson : surveiller la cuisson et éviter une coloration excessive.
4. Laisser refroidir complètement. Réserver les biscuits destinés aux coupes au sec. Garder séparément la pâte cuite destinée au sablé reconstitué.

Respecter l'hygiène, notamment lors de la manipulation des œufs, et éviter les contaminations croisées.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> On obtient une pâte sablée aux épices cuite et refroidie. La fiche de la bûche prévoit 300 g de pâte cuite pour le sablé reconstitué ; une partie de la pâte sert aussi aux petits sablés des coupes. Le sujet ne précise pas le nombre de petits sablés à produire.

Question –

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3

> Avec une partie de la pâte sablée aux épices cuite, réaliser le sablé reconstitué : broyer finement 300 g de pâte cuite, mélanger avec 100 g de couverture lactée fondue et 60 g de praliné noisette, puis incorporer 60 g de pailletée feuilletine. Étaler aux dimensions du moule à bûche et réserver au froid.

Démarche de fabrication

1. Peser 300 g de pâte sablée aux épices cuite et refroidie, 100 g de couverture lactée, 60 g de praliné noisette et 60 g de pailletée feuilletine.
2. Broyer finement la pâte cuite au rouleau. Faire fondre doucement la couverture lactée, puis la mélanger au praliné noisette. Incorporer la pâte broyée et mélanger régulièrement.
3. Ajouter la pailletée feuilletine en dernier et mélanger sans l'écraser. Étaler la préparation aux dimensions du moule à bûche, comme l'indique la fiche, puis réserver au froid pour la raffermir.
4. Manipuler la couverture fondue avec précaution pour éviter les brûlures et empêcher l'eau d'entrer en contact avec le chocolat.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Le sablé reconstitué est étalé aux dimensions du moule et raffermi au froid. Il servira à obturer la bûche.

Question –

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3

Réaliser le parfait glacé au chocolat au lait destiné à l'insert de la bûche, avec 70 g de jaune d'œuf, 17 g d'eau, 50 g de sucre semoule, 105 g de couverture lactée et 260 g de crème fluide. Mouler et surgeler l'insert.

Démarche de fabrication

1. Peser 70 g de jaunes d'œufs, 17 g d'eau, 50 g de sucre semoule, 105 g de couverture lactée et 260 g de crème fluide. Préparer un moule à insert propre.
2. Faire fondre doucement la couverture lactée. Réunir l'eau et le sucre, puis cuire en sirop. Verser le sirop chaud en filet sur les jaunes en fouettant, puis fouetter jusqu'à ce que la préparation soit claire, épaissie et refroidie. Cette pâte à bombe constitue la base foisonnée du parfait.
3. Incorporer progressivement la couverture fondue à la pâte à bombe. Monter la crème fluide froide en crème fouettée souple, puis l'incorporer délicatement pour préserver le foisonnement.
4. Couler dans le moule à insert, lisser, protéger et surgeler. Garder l'insert au froid négatif jusqu'au montage de la bûche.

Manipuler les œufs et le sirop chaud avec précaution et utiliser du matériel propre. La fiche ne précise ni la température de cuisson du sirop ni la durée de surgélation : suivre les consignes du matériel et les pratiques du centre.

RÉPONSE À RETENIR

L'insert de parfait au chocolat au lait est homogène, foisonné, moulé et suffisamment congelé pour être démoulé et réservé au froid négatif avant le montage.

Question –

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3

Réaliser le sorbet plein fruit à la quetsche avec 600 g de purée de quetsche, 60 g de glucose atomisé, 20 g de sucre inverti, 123 g de sucre semoule, 4 g de stabilisateur et 193 g d'eau. Le laisser maturer puis le turbiner.

Démarche de fabrication

1. Peser 600 g de purée de quetsche, 60 g de glucose atomisé, 20 g de sucre inverti, 123 g de sucre semoule, 4 g de stabilisateur et 193 g d'eau.
2. Mélanger à sec le sucre semoule et le stabilisateur afin de bien disperser ce dernier. Chauffer l'eau et incorporer progressivement ce mélange en fouettant. Ajouter le glucose atomisé et le sucre inverti, puis mélanger jusqu'à dissolution.
3. Chauffer la base conformément aux indications du stabilisateur utilisé, puis la refroidir rapidement. Incorporer la purée de quetsche et mélanger. Couvrir et laisser maturer au froid.
4. Après maturation, turbiner jusqu'à obtenir une texture prise et régulière. Transférer le sorbet dans un récipient propre ou l'utiliser pour le montage, puis le maintenir au froid négatif.

La fiche ne précise pas les températures ni la durée de chauffe et de maturation : respecter les préconisations du stabilisateur et les pratiques du centre. Nettoyer et désinfecter le matériel en contact avec le sorbet.

RÉPONSE À RETENIR

Le sorbet plein fruit à la quetsche est préparé, maturé puis turbiné. Il doit être de texture régulière et conservé au froid négatif avant le montage de la bûche.

Question –

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3

> Confectionner de petites meringuettes suisses à la vanille, de forme et de taille au choix, avec 100 g de blancs d'œufs, 200 g de sucre semoule et 20 g d'arôme vanille. Elles serviront à décorer les côtés de la bûche.

Démarche de fabrication

1. Peser 100 g de blancs d'œufs, 200 g de sucre semoule et 20 g d'arôme vanille, conformément à la fiche technique.
2. Réunir les blancs et le sucre dans un cul-de-poule propre. Chauffer au bain-marie en fouettant constamment, jusqu'à dissolution du sucre et obtention d'une préparation homogène. Éviter que les blancs cuisent au fond du récipient.
3. Retirer du bain-marie et fouetter jusqu'à obtenir une meringue brillante et ferme. Incorporer l'arôme vanille.
4. Mettre en poche avec une douille, puis pocher des meringuettes de taille et de forme régulières sur une plaque. Les sécher au four à température douce, puis les laisser refroidir et les conserver au sec.

Le sujet laisse la forme et la taille au choix et ne donne ni température ni durée de séchage : adapter le séchage au four et à la taille des pièces. Utiliser un récipient et un fouet propres, sans traces de matière grasse.

RÉPONSE À RETENIR

Les petites meringuettes suisses à la vanille sont sèches et régulières. Elles serviront à décorer les côtés de la bûche.

Question –

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3

> Tempérer la couverture et réaliser des décors en chocolat sur le thème : embouts, plaquette « Joyeuses fêtes » et formes au choix.

Démarche de fabrication

1. Préparer un plan de travail propre et sec, une spatule, une sonde, des feuilles adaptées au chocolat et les outils nécessaires au façonnage. La couverture utilisée pour la bûche est une couverture lactée.
2. Tempérer la couverture selon la méthode professionnelle du centre : faire fondre le chocolat, le refroidir en le mélangeant, puis le ramener à sa température de travail. Les températures exactes ne sont pas indiquées dans le sujet ; suivre les indications du fabricant ou celles du centre et contrôler le tempérage avant de façonner les décors.
3. Façonner les embouts et les formes choisies avec la couverture tempérée. Réaliser une plaquette portant lisiblement la mention exacte « Joyeuses fêtes ». Laisser cristalliser, puis décoller et manipuler les pièces avec des mains propres et sèches.
4. Éviter l'humidité, les chocs thermiques et la surchauffe, qui peuvent compromettre la cristallisation et l'aspect des décors.

RÉPONSE À RETENIR

Les embouts, la plaquette « Joyeuses fêtes » et les autres formes choisies sont nets, cristallisés et assez solides pour décorer la bûche.

Question –

PDF source, p. 1, PDF source, p. 2, PDF source, p. 3

Monter la bûche glacée avec le sorbet et l'insert de parfait, sangler légèrement au surgélateur, obturer avec le sablé reconstitué et surgeler. Glacer avec le glaçage miroir neutre fourni par le centre d'examen, puis décorer et valoriser la bûche avec les décors en chocolat, la plaquette, les petites meringues et les embouts. La bûche doit impérativement être montée et stockée au froid négatif le premier jour ; les productions sont stockées au minimum 12 heures à −18 °C après la première journée.

Démarche de fabrication

1. Le premier jour, réaliser les glaces, le sorbet et les produits non turbinés, puis monter la bûche et la mettre au froid négatif, conformément aux consignes des pages 1 et 3. Préparer un moule propre et froid. Garnir le moule avec une partie du sorbet quetsche turbiné en formant une enveloppe régulière.
2. Démouler l'insert de parfait au chocolat au lait lorsqu'il est suffisamment congelé et le placer au centre. Compléter avec le sorbet pour l'enrober, en évitant les poches d'air, puis lisser.
3. Sangler légèrement au surgélateur, comme indiqué sur la fiche. Poser le sablé reconstitué aux dimensions du moule pour obturer la bûche, puis surgeler.
4. Protéger et identifier la bûche pendant son stockage. Après la première journée, les productions doivent être stockées au minimum 12 heures à −18 °C.
5. Après ce stockage, démouler la bûche bien congelée et appliquer le glaçage miroir neutre fourni par le centre d'examen, en suivant son mode d'emploi. Laisser l'excédent s'égoutter, puis placer la bûche sur le socle de nougatine. Décorer avec les éléments en chocolat, la plaquette « Joyeuses fêtes », les petites meringuettes et les embouts. Travailler rapidement et remettre la bûche au froid négatif.

Le sujet impose le montage et le stockage au froid négatif le premier jour, ainsi qu'un stockage d'au moins 12 heures à −18 °C après cette journée. Le glaçage et la décoration sont réalisés sur la bûche suffisamment congelée, après le stockage prescrit.

RÉPONSE À RETENIR

La bûche comporte une enveloppe de sorbet quetsche, un insert de parfait chocolat au lait, une base en sablé reconstitué et un glaçage miroir neutre. Elle est décorée avec les éléments demandés et conservée au froid négatif. Le stockage prescrit après la première journée est d'au moins 12 heures à −18 °C.

Question –

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3

Confectionner une nougatine et réaliser un socle pour présenter la bûche, avec 200 g de sucre semoule, 80 g de sirop de glucose et 100 g d'amandes effilées.

Démarche de fabrication

1. Peser 200 g de sucre semoule, 80 g de sirop de glucose et 100 g d'amandes effilées. Préparer une feuille de cuisson ou un tapis adapté et un support permettant de façonner le socle.
2. Cuire le sucre et le sirop de glucose dans une casserole jusqu'à obtenir un caramel. Ajouter les amandes effilées et mélanger rapidement pour les enrober.

FormaV - document d'entraînement non officiel

3. Verser aussitôt la nougatine sur le support préparé. L’étaler ou la façonner en socle pendant qu’elle est malléable, puis la laisser refroidir et durcir à l’abri de l’humidité. Choisir la forme et les dimensions en fonction de la bûche réelle, car elles ne sont pas données dans le sujet.
4. La nougatine chaude peut provoquer de graves brûlures : ne pas la toucher à mains nues et dégager la zone de travail avant de la verser.

RÉPONSE À RETENIR

On obtient un socle de nougatine refroidi et suffisamment stable pour présenter la bûche. Sa forme et ses dimensions sont adaptées à la bûche réalisée, sans cote inventée.

Exercice 2

None points

Coupes glacées à la myrtille — 6 coupes

Question –

PDF source, p. 2, PDF source, p. 4

> Confectionner la crème glacée à la myrtille pour 6 coupes avec 525 g de lait entier, 60 g de poudre de lait, 105 g de glucose atomisé, 30 g de sucre inverti, 200 g de crème fleurette, 3 g de stabilisateur, 3 g d'émulsifiant et 450 g de purée de myrtille à 100 %. La laisser maturer, la turbiner et la surgeler.

Ingrédients pour 6 coupes : lait entier 525 g, poudre de lait 60 g, glucose atomisé 105 g, sucre inverti 30 g, crème fleurette 200 g, stabilisateur 3 g, émulsifiant 3 g et purée de myrtille à 100 % 450 g.

1. Peser séparément les ingrédients. Mélanger les poudres, en répartissant soigneusement le stabilisateur et l'émulsifiant pour limiter la formation de grumeaux.
2. Mélanger le lait, la crème fleurette et le sucre inverti. Incorporer progressivement le mélange de poudres en fouettant jusqu'à obtenir une préparation homogène.
3. Appliquer le traitement prévu par le protocole de fabrication et le matériel de l'établissement, puis refroidir rapidement la base. Le sujet ne précise ni température ni durée : il ne faut pas en inventer.
4. Incorporer la purée de myrtille à la base refroidie et homogénéiser. Couvrir et laisser maturer au froid.
5. Turbiner la préparation maturée. Mettre la crème glacée dans un bac propre, la surgeler et la conserver au froid jusqu'au dressage.
6. Respecter les règles d'hygiène et de sécurité, puis nettoyer et désinfecter le matériel utilisé.

RÉPONSE À RETENIR

La recette complète représente **1 376 g d'ingrédients** avant transformation. La crème glacée à la myrtille est préparée, maturée, turbinée et surgelée pour garnir les 6 coupes.

Question –

PDF source, p. 2, PDF source, p. 4

> Réaliser le coulis à la myrtille avec 300 g de purée de myrtille à 100 %, 30 g de sucre inverti et 30 g de liqueur de myrtille, puis le réserver au froid.

Ingrédients : purée de myrtille à 100 % 300 g, sucre inverti 30 g et liqueur de myrtille 30 g.

1. Peser les ingrédients dans du matériel propre.
2. Mélanger la purée et le sucre inverti jusqu'à obtenir une préparation homogène, puis incorporer la liqueur.
3. Transvaser dans un récipient propre, couvrir et réserver au froid jusqu'au dressage. La fiche ne demande pas de cuisson.

RÉPONSE À RETENIR

Le coulis comprend **360 g d'ingrédients**. Il est homogène et réservé au froid pour le dressage.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question –

PDF source, p. 2, PDF source, p. 4

> Avec une partie de la pâte sablée aux épices, confectionner des petits sablés de formes diverses pour le décor. Abaisser la pâte, détailler les formes, les cuire et les réserver au sec.

Ingrédients de la pâte sablée aux épices : beurre demi-sel 200 g, sucre semoule 110 g, jaunes d'œufs 60 g, poudre de noisette 120 g, farine T45 250 g, levure chimique 4 g et épices à pains d'épices 4 g.

1. Mélanger la farine, la levure et les épices. Travailler le beurre avec le sucre, puis ajouter les jaunes d'œufs et la poudre de noisette.
2. Incorporer les ingrédients secs sans trop travailler la pâte. La réunir, l'aplatir, la couvrir et la réserver au froid pour la raffermir.
3. Prélever une partie de la pâte, l'abaisser régulièrement et détailler des formes diverses. Déposer les sablés sur une plaque adaptée.
4. Cuire selon le réglage du four et l'épaisseur des pièces : le sujet ne donne ni température ni durée de cuisson. Laisser refroidir complètement, puis réserver au sec pour préserver le croustillant.

RÉPONSE À RETENIR

Les petits sablés sont confectionnés avec une partie de la pâte, cuits, refroidis et réservés au sec pour décorer les coupes. La recette complète représente **748 g d'ingrédients** avant pertes éventuelles ; la quantité à prélever pour les décorations n'est pas indiquée.

Question –

PDF source, p. 2, PDF source, p. 4

> Réaliser une crème chantilly au mascarpone : crème fleurette 300 g, mascarpone 100 g, sucre semoule 20 g et arôme vanille 20 g. Infuser la crème mascarpone vanille puis la foisonner.

Ingrédients : crème fleurette 300 g, mascarpone 100 g, sucre semoule 20 g et arôme vanille 20 g.

1. Maintenir la crème et le mascarpone au froid.
2. Mélanger le mascarpone et le sucre pour l'assouplir. Ajouter l'arôme vanille et mélanger. La fiche emploie le terme « infuser », mais prévoit un arôme vanille : on le laisse se répartir dans la préparation, couverte et maintenue au froid, sans inventer d'ingrédient à infuser.
3. Ajouter la crème fleurette froide et foisonner jusqu'à obtenir une crème régulière, souple et suffisamment tenue. Arrêter dès qu'elle tient pour éviter qu'elle ne graine.
4. Réserver au froid jusqu'au dressage et nettoyer le matériel utilisé.

RÉPONSE À RETENIR

La recette représente **440 g d'ingrédients**. La crème mascarpone vanille est foisonnée et conservée au froid pour le dressage.

Question –

PDF source, p. 2, PDF source, p. 4

> Garnir les 6 coupes glacées avec des boules de crème glacée à la myrtille, du coulis de myrtille et des myrtilles fraîches.

1. Préparer les 6 coupes propres et froides, la crème glacée turbinée, le coulis réservé au froid et les myrtilles fraîches.
2. Répartir des boules de crème glacée à la myrtille dans les coupes à l'aide d'une cuillère à glace propre.

FormaV - document d'entraînement non officiel

3. Ajouter le coulis de myrtille, puis parsemer de myrtilles fraîches lavées et égouttées.
4. Maintenir les coupes au froid jusqu'à leur finition et au service, afin d'éviter que la crème glacée ne ramollisse.

Le sujet ne donne ni le nombre de boules ni les quantités de coulis et de myrtilles fraîches par coupe : répartir les préparations disponibles sans inventer de grammage.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les 6 coupes sont garnies de boules de crème glacée à la myrtille, de coulis et de myrtilles fraîches.

Question –

PDF source, p. 2, PDF source, p. 4

> Réaliser un dressage au choix à l'aide de la crème mascarpone et décorer les coupes avec les petits sablés aux épices.

1. Vérifier que la crème mascarpone vanille est froide et assez ferme pour être dressée. La mettre dans une poche munie d'une douille propre.
2. Dresser la crème au-dessus des coupes, par exemple en rosace, en gardant une présentation régulière. La forme précise est au choix.
3. Ajouter les petits sablés aux épices, complètement refroidis, en les plaçant de façon visible et stable.
4. Essuyer les bords des coupes et conserver les desserts au froid jusqu'au service.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Chaque coupe est finie avec de la crème mascarpone dressée et des petits sablés aux épices, pour une présentation propre et régulière.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/ep2_pratique_-_sujet_2_-_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.