SUJET OFFICIEL

CAP (Glacier fabricant)

EP2 - Production et valorisation des desserts glacés

Session 2022

Sujet national de la session indiquée, tel que publié par le ministère chargé de l'examen. Mis à disposition par FormaV pour la révision.

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

C.A.P. GLACIER FABRICANT

EPREUVE EP2
Pratique professionnelle

Durée : 8 h 15 – Coefficient total : 10

Thème
« L'Alsace »

CONSIGNES

Jour 1 : Phase d'une durée de 3h30 le matin.
Phase arts appliqués d'une durée de 45 minutes l'après midi.
Phase pratique d'une durée de 2h l'après midi.

Jour 2 : Phase pratique d'une durée de 2h l'après midi.

Attention, les glaces, les sorbets et les produits non turbinés seront produits et transformés le premier jour. Les productions seront stockées systématiquement 12 heures minimum à -18°C, suite à la première journée.

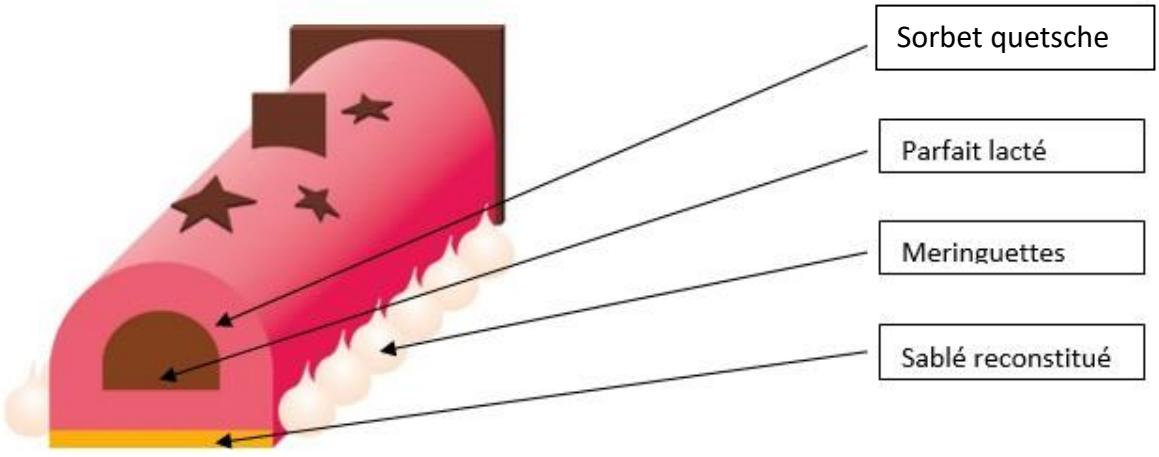
COMMANDE	On vous demande	Critères d'évaluation
Dessert glacé : *Thème marché de Noël de Strasbourg* **Bûche glacée de 8 personnes composée de :** - Sablé reconstitué aux épices de Noël - Insert parfait glacé chocolat au lait - Sorbet plein fruit quetsche - Glaçage miroir neutre - Meringuettes suisse vanille pour décor - Décors en chocolat sur le thème - Socle en nougatine	- Confectionner une pâte sablée aromatisée aux épices à pain d'épices. - Confectionner avec une partie de cette pâte sablée cuite, un sablé reconstitué. - Réaliser un parfait au chocolat au lait. - Réaliser un sorbet plein fruit quetsche. - Confectionner des petites meringues suisses à la vanille pour décorer les côtés de la bûche. - Tempérer votre couverture et réaliser des décors en chocolat (embouts, plaquette et formes au choix). - Réaliser le montage de la bûche glacée, surgeler, glacer et décorer. - Confectionner la nougatine et réaliser un socle pour présenter la bûche.	**1/ Comportement professionnel** Tenue professionnelle Organisation du poste de travail Utilisation du matériel et matières premières Vérification, contrôle et déconditionnement des matières premières **2/ Fabrication des produits glacés** Réalisation des glaces et sorbets Réalisation des produits glacés non turbinés Montage d'une bûche glacée Réalisation de coupes glacées Stockage et gestion des produits finis **3/ Fabrication des produits de pâtisserie** Réalisation d'une pâte sablée Tempérage de la couverture et réalisation des décors Réalisation d'une meringue suisse Réalisation d'un coulis de fruit Réalisation de fours secs Réalisation d'une crème **4/ Finitions, dressage et décors** Montage, finitions et décoration des produits glacés Dressage des coupes glacées Réalisation des décors en chocolat Réalisation des décors en meringue Réalisation des fours secs pour décors **5/ Dégustation** Texture et équilibre des composants Analyse sensorielle des produits glacés **6/ Démarche qualité** Nettoyage et désinfection du matériel Respect des recommandations de santé et de sécurité Stockage et étiquetage des productions
Desserts individuels glacés : 6 coupes glacées myrtille : - Crème glacée myrtille - Coulis de myrtille - Myrtilles fraîches - Crème chantilly-mascarpone - Petits sablés aux épices de Noël	- Confectionner une crème glacée myrtille. - Réaliser un coulis de myrtille. - Confectionner avec une partie de la pâte sablée aux épices des petits sablés de formes diverses pour décor. - Réaliser une crème chantilly au mascarpone. - Garnir vos coupes glacées avec des boules de crème glacée myrtille, du coulis myrtille et des myrtilles fraîches. - Réaliser un dressage au choix à l'aide de votre crème mascarpone et décorer de petits sablés aux épices.	
Bases de pâtisserie : - Petits sablés aux épices de Noël - Sablé reconstitué aux épices de Noël - Meringuettes suisses vanille - Coulis de myrtille - Décors chocolat		
Produit non turbiné : - Parfait glacé chocolat au lait		

NB : Thématique commune à la phase pratique écrite « Calcul de la table analytique » et à la phase graphique

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Bûche glacée quetsche, chocolat lacté

REALISATION			NOMBRE DE PORTIONS : 8 personnes
Matières premières	Unité	Quantité	**PROGRESSION**
Sorbet quetsche			**Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité**
Purée quetsche	g	600	- Réaliser le sorbet plein fruit à la quetsche et laisser maturer
Glucose atomisé	g	60	- Réaliser l'insert de parfait chocolat au lait, mouler et surgeler
Sucre inverti	g	20	- Cuire la pâte sablée aux épices
Sucre semoule	g	123	- Réaliser les petites meringuettes suisse (forme et taille au choix)
Stabilisateur	g	4	- Tempérer la couverture et réaliser les décors au chocolat
Eau	g	193	- Démouler l'insert de parfait au chocolat au lait et réserver
			- Turbiner le sorbet plein fruit quetsche
Parfait chocolat au lait			- Réaliser le sablé reconstitué aux épices : broyer finement la pâte sablée cuite à l'aide d'un rouleau. Mélanger la couverture lactée fondue avec le praliné, incorporer la pâte sablée cuite, puis la pailletée feuilletine. Etaler ce sablé reconstitué selon la taille du moule à bûche. Réserver au froid.
Jaune d'œuf	g	70	
Eau	g	17	
Sucre semoule	g	50	
Couverture lactée	g	105	- Réaliser le montage de la bûche glacée avec le sorbet et l'insert
Crème fluide	g	260	- Sangler légèrement au surgélateur
			- Obturer la bûche à l'aide du sablé reconstitué
			- Surgeler
			- Confectionner un socle en nougatine
Sablé reconstitué aux épices			- Glacer la bûche à l'aide du glaçage miroir neutre fourni par le centre d'examen
Pâte sablée cuite aux épices	g	300	- Décorer et valoriser votre bûche à l'aide de vos décors chocolat, d'une plaquette « Joyeuses fêtes », de vos petites meringues et des embouts.
Couverture lactée	g	100	
Praliné noisette	g	60	
Pailletée feuilletine	g	60	
			Attention, la bûche devra impérativement être montée et stockée au froid négatif le premier jour.
Meringue suisse			
Blanc d'œufs	g	100	
Sucre semoule	g	200	
Arôme vanille	g	20	
Nougatine			
Sucre semoule	g	200	
Sirop de glucose	g	80	
Amandes effilées	g	100	



FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Coupes glacées à la myrtille

REALISATION			NOMBRE DE PORTIONS : **6 coupes**
Matières premières	Unité	Quantité	**PROGRESSION**
Crème glacée à la myrtille			**Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité**
Lait entier	g	525	- Réaliser la crème glacée à la myrtille et laisser maturer.
Poudre de lait	g	60	- Réaliser la pâte sablée aux épices, réserver au froid.
Glucose atomisé	g	105	- Réaliser le coulis à la myrtille, réserver au froid.
Sucre inverti	g	30	- Infuser la crème mascarpone vanille.
Crème fleurette	g	200	- Abaisser la pâte sablée aux épices, détailler des formes de votre choix, cuire et réserver au sec.
Stabilisateur	g	3	- Turbiner votre crème glacée et surgeler.
Emulsifiant	g	3	- Foisonner votre crème mascarpone vanille.
Purée de myrtille 100 %	g	450	- Garnir vos coupes glacées avec des boules de crème glacée myrtille.
Coulis à la myrtille			- Ajouter du coulis myrtille et parsemer de myrtilles fraîches.
Purée de myrtille 100 %	g	300	- Dresser votre crème mascarpone vanille au-dessus des coupes.
Sucre inverti	g	30	- Décorer à l'aide de vos petits sablés aux épices.
Liqueur de myrtille	g	30	
Pâte sablée aux épices			
Beurre demi-sel	g	200	
Sucre semoule	g	110	
Jaune d'œufs	g	60	
Poudre de noisette	g	120	
Farine T45	g	250	
Levure chimique	g	4	
Epices à pains d'épices	g	4	
Crème mascarpone vanille			
Crème fleurette	g	300	
Mascarpone	g	100	
Sucre semoule	g	20	
Arôme vanille	g	20	

