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

Production et valorisation des desserts glacés — calcul de la table analytique

Session 2022

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

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Exercice 1 — Compléter la table analytique d’un sorbet cerise, plein fruit griotte
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

Compléter la table analytique d’un sorbet cerise, plein fruit griotte

Question Consigne

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

> Compléter la table analytique d’un sorbet Cerise de 2000 g en tenant compte des indications fournies dans le tableau 2/2.

Démarche de calcul. On complète les quantités de la recette à 2 000 g, puis on calcule les contributions indiquées dans la table analytique.

1. **Purée de griotte sucrée à 12 % :** pour 1 200 g de purée, les sucres représentent 12 % de la masse. La quantité de sucre est donc 144 g. La quantité de fruits, hors sucre ajouté, est 1 200 − 144 = 1 056 g. L’E.S.T. indiqué dans la table est 312 g. Le P.S. se calcule avec la règle imprimée « E.S.T. fruits × 1,25 » : 312 × 1,25 = 390.
2. **Saccharose :** son P.S. est de 100 %. Pour obtenir le P.S. indiqué de 230, il faut 230 g de saccharose. Il apporte 230 g de sucres et 230 g d’E.S.T.
3. **Glucose atomisé :** les 120 g indiqués apportent 120 g de sucres. Son P.S. est 47 % de son poids, soit 56,4. Son E.S.T. est 95 % de son poids, soit 114 g.
4. **Autres ingrédients et eau :** la table ne donne pas de quantité pour le sucre inverti, le dextrose, le lait en poudre, le vin ou l’alcool ; on les considère donc non utilisés dans cette composition. Le stabilisant pèse 4 g. L’eau complète le poids total : 2 000 − (1 200 + 230 + 120 + 4) = 446 g. Cette répartition est l’hypothèse de composition cohérente avec les quantités imprimées et le poids total demandé.
5. **Contrôles des totaux :** les sucres font 144 + 230 + 120 = 494 g, comme indiqué dans la table. Le P.S. total est 390 + 230 + 56,4 = 676,4. L’E.S.T. total est 312 + 230 + 114 + 4 = 660 g. Les pourcentages des totaux se calculent par rapport aux 2 000 g de préparation.

Lecture des indications : les valeurs imprimées 86 % d’eau et 26 % d’E.S.T. pour la purée ne sont pas complémentaires si on les applique à une même masse. On conserve les caractéristiques telles qu’elles figurent dans le sujet ; la quantité d’eau ajoutée à la recette est déterminée par le bilan du poids total, et non en déduisant une seconde quantité de la valeur 86 %.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Table analytique complétée — sorbet Cerise, plein fruit griotte, pour 2 000 g. Les caractéristiques données par le sujet sont conservées. Les ingrédients sans quantité indiquée sont considérés non utilisés ; « — » indique une case sans contribution ou sans quantité à inscrire.

E.S.D.L. (caractéristique)	P.S. (caractéristique)	Eau (caractéristique)	E.S.T. (caractéristique)	Ingrédient	Poids (g)	Sucres (g)	Fruits (g)	E.S.D.L. (g)	Vin (g)	Alcool (g)	Stabil. (g)	P.S.	E.S.T. (g)
—	E.S.T. fruits × 1,25	86 %	26 %	Purée de griotte sucrée à 12 %	1 200	144	1 056	—	—	—	—	390	312
—	100 %	—	100 %	Saccharose	230	230	—	—	—	—	—	230	230
—	47 %	5 %	95 %	Glucose atomisé	120	120	—	—	—	—	—	56,4	114
—	127 %	22 %	78 %	Sucre inverti	0	0	—	—	—	—	—	0	0
—	74 %	8 %	92 %	Dextrose	0	0	—	—	—	—	—	0	0
—	E.S.D.L. : 2 × 16 %	3 %	97 %	Lait poudre à 0 %	0	0	—	0	—	—	—	0	0
—	—	—	—	Vin	0	0	—	—	0	—	—	0	0
—	—	—	—	Alcool	0	0	—	—	—	0	—	0	0
—	—	—	100 %	Stabilisant	4	0	—	—	—	—	4	0	4
—	—	100 %	—	Eau	446	0	—	—	—	—	—	0	0
TOTAUX					**2 000**	**494**	**1 056**	**—**	**—**	**—**	**4**	**676,4**	**660**
%					**100 %**	**24,7 %**	**52,8 %**	**—**	**—**	**—**	**0,2 %**	**33,82 %**	**33 %**

Les pourcentages des sucres, fruits, stabilisant, P.S. et E.S.T. sont calculés sur le poids total de 2 000 g.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/sujet_4_table_analytique_fete_de_la_musique.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.