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 **SUJET n°4** 8 heures 15

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Exercice 1 — Entremets glacé Forêt noire griotte-chocolat pour 8 personnes
12 réponses • PDF source, p. 1, PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 4

Exercice 2 — Six desserts glacés en demi-sphères, dont trois dressés à l’assiette et trois présentés sur un présentoir en nougatine
10 réponses • PDF source, p. 1, PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, 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

Entremets glacé Forêt noire griotte-chocolat pour 8 personnes

Question Consigne

PDF source, p. 3

> Respecter les bonnes pratiques d’hygiène alimentaire.

Démarche et attendus : Porter une tenue professionnelle propre, retirer les bijoux et se laver soigneusement les mains. Nettoyer et désinfecter le plan de travail, les ustensiles et les matériels selon le protocole du laboratoire. Vérifier la propreté des moules et du matériel de turbinage.

- Contrôler les matières premières : emballages, dates, aspect et conditions de conservation.
- Déconditionner proprement, séparer les produits crus des produits prêts à consommer et éviter les contaminations croisées, notamment lors de la manipulation des œufs.
- Maintenir les préparations sensibles au froid et limiter le temps passé à température ambiante. Remettre les produits au froid ou au surgélateur dès qu’ils ne sont pas utilisés.
- Nettoyer et désinfecter le poste et les matériels après usage, évacuer les déchets et étiqueter les productions stockées.

Respecter les consignes de sécurité des appareils, des machines et des surfaces chaudes. Le sujet ne précise pas de températures de cuisson ou de refroidissement : appliquer le protocole validé du laboratoire, sans attribuer au sujet une valeur qui n’y figure pas.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Attendu :** appliquer les bonnes pratiques pendant toute la fabrication : hygiène des mains et de la tenue, poste et matériel propres, contrôle et protection des matières premières, prévention des contaminations croisées, maîtrise du froid et stockage étiqueté.

Question Consigne

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

> Réaliser la glace aux œufs chocolat et la maturer, selon la fiche technique de l’entremets.

Quantités de la fiche technique pour l’entremets :

Matière première	Quantité
Lait entier	1 036 g
Poudre de lait 0 % M/G	50 g
Sucre semoule	160 g
Sucre inverti	50 g
Beurre	100 g
Jaune d’œuf	140 g
Stabilisateur	4 g
Émulsifiant	4 g
Couverture noire 60 %	200 g

FormaV - document d'entraînement non officiel

Méthode : Peser les ingrédients. Mélanger le stabilisateur aux poudres et au sucre semoule afin de favoriser sa dispersion. Chauffer le lait avec la poudre de lait, le sucre inverti et le beurre. Ajouter le mélange de poudres en remuant. Verser progressivement une partie du mélange chaud sur les jaunes, puis remettre l'ensemble à cuire en remuant, selon le protocole professionnel du laboratoire. Émulsionner avec la couverture noire et incorporer l'émulsifiant selon le protocole de l'établissement et les indications du fabricant. Refroidir rapidement, couvrir et laisser maturer au froid. La fiche ne précise ni durée ni température de maturation : ces paramètres relèvent du protocole validé du laboratoire.

Avant le turbinage, homogénéiser la préparation et vérifier qu'elle est suffisamment froide. Turbiner jusqu'à obtenir une glace prise et onctueuse, puis l'utiliser rapidement pour le montage ou la réserver protégée au froid négatif.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Attendu :** préparer la glace aux œufs chocolat avec les quantités de la fiche, la refroidir et la maturer avant de la turbiner. Les conditions chiffrées de cuisson et de maturation ne sont pas données dans le sujet.

Question Consigne

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

> Réaliser un sorbet plein fruit griotte et le maturer, selon la fiche technique de l'entremets.

Quantités de la fiche technique pour le sorbet plein fruit griotte :

Matière première	Quantité
Purée de griotte	1 000 g
Saccharose	190 g
Glucose atomisé	100 g
Stabilisateur	3 g
Eau	370 g

Méthode : Peser les ingrédients. Mélanger le saccharose, le glucose atomisé et le stabilisateur pour répartir celui-ci régulièrement. Chauffer l'eau et incorporer le mélange de poudres en fouettant ; appliquer le traitement prévu par le protocole du laboratoire. Refroidir rapidement, puis incorporer la purée de griotte froide et homogénéiser. Couvrir et laisser maturer au froid. La fiche ne donne pas de durée ni de température de maturation : suivre le protocole validé sans inventer de valeur attribuée au sujet. Homogénéiser avant de turbiner.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Attendu :** préparer le sorbet griotte avec les quantités de la fiche, le refroidir et le maturer avant turbinage. Le turbiner jusqu'à obtenir une texture homogène, prête à garnir l'insert.

Question Consigne

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

> Réaliser une génoise au chocolat, la dresser sur une plaque de 40 × 60 cm, la cuire et la réserver.

Quantités de la fiche technique pour la génoise chocolat :

FormaV - document d'entraînement non officiel

Matière première	Quantité
Œuf	300 g
Sucre semoule	180 g
Farine T45	100 g
Fécule	50 g
Cacao poudre	30 g

Méthode : Préparer une plaque de 40 × 60 cm avec du papier de cuisson. Tamiser ensemble la farine, la fécule et le cacao. Fouetter les œufs et le sucre jusqu'à obtenir une préparation mousseuse et foisonnée. Incorporer délicatement les poudres tamisées à la maryse pour préserver le foisonnement. Étaler régulièrement la pâte sur la plaque et cuire selon le réglage adapté au four du laboratoire. Le sujet ne précise ni température ni durée : vérifier la cuisson en pratique. Refroidir et réserver la génoise protégée du dessèchement.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Attendu :** une génoise chocolat dressée sur plaque de 40 × 60 cm, cuite, refroidie et réservée pour détailler les pièces de l'entremets et les six fonds des demi-sphères.

Question Consigne

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

> Mettre au point une couverture de chocolat et réaliser des décors sur le thème de la fête de la cerise pour l'entremets et les demi-sphères. La commande précise que les décors en chocolat des desserts à l'assiette sont à réaliser si ces desserts comportent de tels décors.

Méthode : La fiche de l'entremets prévoit 500 g de couverture blanche, au lait ou noire pour les décors chocolat et la plaquette. Choisir la couverture, la hacher si nécessaire et la fondre doucement, sans contact avec l'eau ni surchauffe. La couverture doit être mise au point selon son type. À titre de méthode professionnelle pour une couverture noire, on peut suivre une courbe adaptée au produit, par exemple fonte vers 50–55 °C, refroidissement vers 27–28 °C, puis remontée vers 31–32 °C. Ces températures ne sont pas indiquées dans le sujet et ne s'appliquent pas automatiquement aux couvertures blanche ou au lait : vérifier les préconisations du fabricant.

Étaler ou pocher le chocolat mis au point pour réaliser des décors nets sur le thème de la fête de la cerise, par exemple des motifs de cerises ou de feuilles, et préparer la plaquette en chocolat. Laisser cristalliser, puis conserver les décors au sec et à l'abri de la chaleur. Le sujet ne fixe pas le texte de la plaquette.

Les décors en chocolat sont demandés pour l'entremets et les demi-sphères. Pour les desserts à l'assiette, la commande précise que ces décors sont à réaliser si l'on choisit d'en mettre : ils sont donc facultatifs sur ces assiettes.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Attendu :** une couverture mise au point selon le type choisi, des décors sur le thème de la cerise pour l'entremets et les demi-sphères, ainsi qu'une plaquette en chocolat pour l'entremets. Les décors chocolat des desserts à l'assiette ne sont nécessaires que si l'on choisit d'en ajouter.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question Consigne

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

> Détailler la génoise et chemiser le fond et les bords d'un cercle de 20 cm selon le croquis. Détailler également un fond de 16 cm pour l'insert et six fonds pour les demi-sphères.

Méthode : Dans la génoise refroidie, détailler un disque pour le fond du cercle de 20 cm et des bandes pour chemiser ses bords sur la hauteur de 6 cm, conformément au croquis de la page 3. Poser le disque au fond et appliquer les bandes contre la paroi en évitant les jours. Détailler également un disque de 16 cm destiné à obturer l'insert et six fonds adaptés aux moules des demi-sphères. Le diamètre des demi-sphères n'est pas indiqué : découper ces fonds à la mesure réelle des moules, sans inventer de dimension. Protéger les pièces de génoise pour éviter leur dessèchement.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Attendu :** les pièces de génoise nécessaires sont détaillées : fond et bandes de chemisage pour le cercle de 20 cm de diamètre et 6 cm de hauteur, fond de 16 cm pour l'insert et six fonds adaptés aux moules des demi-sphères.

Question Consigne

PDF source, p. 3

> Turbiner le sorbet griotte, garnir le cercle de 16 cm, ajouter les cerises (indiquées comme « amarena » sur le schéma), obturer avec le fond de génoise et surgeler.

Méthode : Après maturation, homogénéiser et turbiner le sorbet griotte jusqu'à ce qu'il soit pris et encore souple à travailler. Garnir le cercle de 16 cm avec le sorbet. Ajouter les cerises Amarena indiquées sur le schéma ; la fiche ne précise pas leur quantité. Obturer avec le fond de génoise prévu, égaliser et surgeler jusqu'à ce que l'insert soit assez ferme pour être manipulé au montage. Travailler rapidement et protéger l'insert pendant son stockage au froid négatif.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Attendu :** un insert de 16 cm composé de sorbet griotte, de cerises Amarena et du fond de génoise qui l'obture, surgelé avant le montage de l'entremets.

Question Consigne

PDF source, p. 3

> Turbiner la glace aux œufs chocolat.

Méthode : Vérifier que la préparation de glace aux œufs chocolat de la question E1-Q2 a été refroidie et maturée. L'homogénéiser, puis la verser dans la turbine en respectant la capacité de charge du matériel. Turbiner jusqu'à obtenir une glace prise, régulière et onctueuse, sans prolonger inutilement le turbinage. Utiliser la glace pour le montage ou la réserver protégée et étiquetée au froid négatif.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Attendu :** la préparation maturée est turbinée jusqu'à obtenir une glace aux œufs chocolat prise et onctueuse, prête pour le montage de l'entremets.

Question Consigne

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

> Monter l'entremets avec l'insert, le chemiser, le mouler et le sangler, puis le surgeler. Le monter et le stocker à −18 °C le premier jour ; les productions doivent être stockées au minimum 12 heures à −18 °C après la première

FormaV - document d'entraînement non officiel

journée.

Méthode de montage : Stabiliser le cercle de 20 cm et chemiser son fond et ses parois avec les pièces de génoise détaillées à la question E1-Q6. Garnir avec la glace aux œufs chocolat, en la faisant adhérer aux parois et en évitant les poches d'air. Placer au centre l'insert griotte de 16 cm, conformément au croquis de la page 3, puis compléter autour et au-dessus avec la glace chocolat. Lisser la surface. Le croquis montre la génoise au fond et sur les côtés, avec une finition supérieure en chantilly et décors : il ne montre pas de disque de génoise pour fermer le dessus.

Surgeler l'entremets dans son cercle, le protéger et l'identifier. Le sujet impose de le monter et de le stocker à −18 °C dès le premier jour. Il demande aussi que les productions soient stockées au minimum 12 heures à −18 °C après la première journée. Organiser le travail pour respecter cette durée avant le démoulage du lendemain et limiter les réchauffements lors des manipulations.

RÉPONSE À RETENIR

Attendu : un entremets monté dans le cercle de 20 cm chemisé de génoise, avec l'insert griotte de 16 cm entouré de glace chocolat, puis surgelé et stocké à −18 °C dès le premier jour. Il doit rester à −18 °C au minimum 12 heures après la première journée. La finition chantilly et décors se fait sur le dessus ; aucun couvercle supérieur en génoise n'est indiqué par le croquis.

Question Consigne

PDF source, p. 3

Démouler l'entremets le lendemain.

Méthode : Le lendemain, vérifier que l'entremets a respecté le stockage imposé à −18 °C pendant au minimum 12 heures après la première journée et qu'il est suffisamment durci. Retirer le cercle proprement ; si nécessaire, réchauffer très brièvement sa paroi sans chauffer l'entremets. Éviter de tirer sur les couches ou d'abîmer les bords. Maintenir ensuite le produit au froid négatif jusqu'à la finition.

RÉPONSE À RETENIR

Attendu : démouler l'entremets le lendemain, après son stockage au froid négatif, puis le maintenir au froid jusqu'à sa finition.

Question Consigne

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

Foisonner la crème chantilly.

Quantités de la fiche technique : crème fluide, 250 g ; sucre glace, 25 g ; arôme vanille, quantité suffisante (QS).

Méthode : Refroidir la crème, le récipient et le fouet. Tamiser le sucre glace. Fouetter la crème froide ; lorsqu'elle commence à épaissir, incorporer le sucre glace et l'arôme vanille. Arrêter dès que la chantilly est ferme, lisse et tient sa forme, sans la fouetter excessivement au risque de la faire grainer. La réserver au froid jusqu'au dressage.

RÉPONSE À RETENIR

Attendu : une chantilly foisonnée à partir de 250 g de crème fluide, 25 g de sucre glace et d'arôme vanille en quantité suffisante, maintenue au froid avant le dressage.

Question Consigne

PDF source, p. 3

> Dresser la chantilly sur l’entremets, puis poser les décors et la plaquette en chocolat.

Méthode : Sur l’entremets démoulé et maintenu suffisamment froid, pocher la chantilly de façon régulière, en suivant le croquis de la page 3. Poser délicatement les décors et la plaquette en chocolat préparés à la question E1-Q5. Vérifier la stabilité des éléments, la propreté du bord et la lisibilité de la présentation. Maintenir l’entremets au froid négatif jusqu’à sa présentation ou son service.

RÉPONSE À RETENIR

Attendu : un entremets fini avec la chantilly dressée, les décors chocolat sur le thème de la cerise et la plaquette en chocolat.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Exercice 2

None points

Six desserts glacés en demi-sphères, dont trois dressés à l'assiette et trois présentés sur un présentoir en nougatine

Question Consigne

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

> Réaliser six desserts glacés en forme de demi-sphères sur le thème de la fête de la cerise : trois seront présentés sur assiette et les trois autres sur un présentoir en nougatine. Ils sont composés de sorbet griotte, parfait kirsch, génoise chocolat, glaçage neutre et décors en chocolat.

Démarche. Réaliser six desserts individuels en demi-sphères en respectant la fiche de fabrication : sorbet plein fruit griotte, insert de parfait au kirsch avec une cerise, fond de génoise chocolat, glaçage indiqué par la consigne et décors en chocolat sur le thème de la fête de la cerise. Après surgélation et glaçage, réserver trois pièces au dressage à l'assiette et trois à la présentation sur le support en nougatine.

La fiche des six desserts renvoie à la fiche précédente pour les quantités de sorbet et de génoise ; elle ne donne ni dimensions des moules ni coefficient de réduction de ces recettes. Il ne faut donc pas inventer de quantité adaptée aux six pièces. Les quantités du parfait, des tuiles, du coulis et de la nougatine sont celles imprimées sur la fiche de la page 4.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Résultat attendu :** six demi-sphères composées de sorbet griotte, d'un insert de parfait au kirsch avec une cerise et d'un fond de génoise chocolat. Trois sont destinées aux assiettes et trois au présentoir en nougatine ; les pièces sont glacées et décorées selon le thème.

Question Consigne

PDF source, p. 4

> Sangler les moules à demi-sphères ainsi que les inserts.

Méthode. « Sangler » les moules signifie les refroidir fortement avant le moulage afin que les préparations glacées prennent rapidement. Dans une méthode traditionnelle, on les place dans un mélange de glace pilée et de gros sel ; dans un laboratoire équipé, on peut utiliser l'équipement de froid négatif prévu à cet effet. Suivre le matériel et la méthode autorisés dans l'atelier, sans laisser les moules se réchauffer avant le remplissage.

Avant l'opération, vérifier que les moules à demi-sphères et à inserts sont propres, désinfectés, secs et en bon état. Manipuler les préparations rapidement et remettre les pièces au froid après moulage.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Résultat attendu :** les moules à demi-sphères et les moules d'inserts sont propres et suffisamment froids pour recevoir les préparations sans retard de prise.

Question Consigne

PDF source, p. 1, PDF source, p. 2, PDF source, p. 4

> Réaliser le parfait au kirsch, le mouler dans les moules à demi-sphères servant d'inserts, insérer une cerise et surgeler. Réaliser et transformer le produit non turbiné le premier jour.

Ingrédients du parfait au kirsch indiqués page 4 : sucre semoule 80 g, eau 30 g, jaune d'œuf 60 g, kirsch 20 g et crème fouettée 200 g. La progression demande de mouler le parfait dans les moules d'inserts, d'insérer une cerise et de surgeler.

FormaV - document d'entraînement non officiel

1. Peser les ingrédients. Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre, puis le verser progressivement sur les jaunes en fouettant, selon la technique de pâte à bombe enseignée à l'atelier. Fouetter jusqu'à obtenir une préparation foisonnée et refroidie. Le sujet ne précise pas de température de cuisson : ne pas en présenter une comme une donnée de la fiche.
2. Incorporer le kirsch, puis la crème fouettée délicatement afin de préserver le foisonnement.
3. Garnir les moules d'inserts, ajouter une cerise dans chaque insert, compléter si nécessaire et lisser. La fiche ne précise pas la variété ni le poids des cerises. Surgeler jusqu'à ce que les inserts soient fermes et manipulables.
4. Réaliser et mouler ce produit non turbiné le premier jour, conformément à la consigne générale. Respecter l'hygiène et se protéger lors de la manipulation du sirop chaud.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Résultat attendu :** des inserts de parfait au kirsch foisonnés, contenant chacun une cerise, moulés et surgelés pour être incorporés aux demi-sphères.

Question Consigne

PDF source, p. 1, PDF source, p. 3, PDF source, p. 4

> Chemiser les moules à demi-sphères avec le sorbet griotte, insérer l'insert de parfait au kirsch, obturer avec les fonds de génoise chocolat et surgeler. Respecter la consigne de produire et transformer les glaces et sorbets le premier jour et de stocker les productions au minimum 12 heures à −18 °C après la première journée.

Préparation et organisation. La fiche des six demi-sphères renvoie à la recette de sorbet de la page 3 : purée de griotte 1 000 g, saccharose 190 g, glucose atomisé 100 g, stabilisateur 3 g et eau 370 g. Elle renvoie également à la recette de génoise chocolat de cette page. Ces recettes de référence ne sont pas accompagnées d'un rendement propre aux six moules ; ne pas inventer de coefficient de réduction.

1. Fabriquer et maturer le sorbet griotte le premier jour. Respecter la méthode de fabrication du laboratoire, puis turbiner le sorbet.
2. Sortir les inserts de parfait lorsqu'ils sont suffisamment fermes. Chemiser régulièrement les moules à demi-sphères avec le sorbet turbiné.
3. Placer un insert au centre de chaque moule, sans le laisser dépasser de la couche de sorbet.
4. Obturer avec un fond de génoise chocolat découpé à la dimension du moule, lisser et surgeler.
5. Stocker les productions au minimum 12 heures à −18 °C après la première journée, comme l'exige la page 1. Protéger et identifier les produits pendant le stockage.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Résultat attendu :** six demi-sphères chemisées de sorbet griotte, avec un insert de parfait au kirsch et un fond de génoise chocolat, surgelées le premier jour puis stockées au minimum 12 heures à −18 °C.

Question Consigne

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

> Réaliser des tuiles à la griotte et aux amandes.

Ingrédients des tuiles griotte et amande, page 4 : farine 50 g, sucre glace 200 g, purée de griotte 100 g, beurre fondu 75 g, amandes hachées 100 g et colorant rouge naturel en quantité suffisante (QS).

1. Mélanger la farine et le sucre glace, puis incorporer la purée de griotte et le beurre fondu. Ajouter les amandes hachées et le colorant progressivement.
2. Dresser des portions fines et régulières sur une plaque munie d'un support adapté.

FormaV - document d'entraînement non officiel

3. Cuire jusqu'à ce que les tuiles soient suffisamment cuites et colorées. La fiche ne donne ni température ni durée de cuisson : les régler selon le matériel et surveiller la cuisson.
4. Façonner les tuiles dès la sortie du four, tant qu'elles sont malléables, avec un matériel adapté et en se protégeant de la chaleur. Refroidir puis conserver au sec.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Résultat attendu :** des tuiles fines, régulières et croustillantes, au goût de griotte et d'amande, conservées au sec jusqu'au dressage.

Question Consigne

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

> Réaliser un coulis griotte et le réserver au froid pour les trois desserts à l'assiette.

Ingrédients du coulis griotte, page 4 : purée de griotte 100 g, sucre semoule 70 g et sucre inverti 30 g.

1. Peser les ingrédients, puis les mélanger jusqu'à obtenir un coulis homogène et des sucres dissous. Si nécessaire, chauffer doucement pour faciliter la dissolution, sans réduction inutile.
2. Refroidir rapidement dans un récipient propre, couvrir, identifier et réserver au froid. Utiliser un ustensile propre pour dresser le coulis sur les assiettes.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Résultat attendu :** un coulis griotte lisse et homogène, conservé au froid pour le dressage des trois desserts à l'assiette.

Question Consigne

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

> Confectionner une nougatine et réaliser un présentoir pour exposer trois demi-sphères.

Ingrédients de la nougatine, page 4 : sirop de glucose DE38 200 g, fondant blanc 300 g, amandes hachées 250 g et beurre de cacao 25 g.

1. Préparer la plaque et les outils de façonnage avant la cuisson. Chauffer le sirop de glucose et le fondant blanc jusqu'au stade de cuisson nécessaire pour travailler la nougatine. La fiche ne fournit pas de température ou de degré de cuisson : suivre la méthode de l'atelier sans inventer une valeur.
2. Incorporer les amandes hachées et le beurre de cacao selon la méthode de fabrication. Le sucre cuit présente un risque important de brûlure : utiliser des outils adaptés et éviter tout contact direct avec la peau.
3. Façonner une base et des éléments de support capables de porter trois demi-sphères. Laisser refroidir complètement et vérifier la stabilité du présentoir avant d'y poser les desserts. Garder la nougatine au sec, à l'abri de l'humidité.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Résultat attendu :** un présentoir en nougatine refroidi, sec et stable, prévu pour exposer trois demi-sphères.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question Consigne

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

> Démouler les demi-sphères et les glacer avec le glaçage neutre fourni par le centre.

Méthode. Démouler les pièces lorsqu'elles sont bien surgelées et les manipuler avec précaution pour conserver leur forme. Appliquer le glaçage selon les indications d'utilisation du produit fourni par le centre, puis laisser s'égoutter l'excédent si la méthode le prévoit et remettre les pièces au froid jusqu'au dressage.

Attention à la divergence du document : la commande et la progression écrite des pages 2 et 4 indiquent un glaçage neutre fourni par le centre, tandis que la légende de l'illustration de la page 4 porte « Glaçage miroir ». Pour cette consigne, suivre l'indication écrite « glaçage neutre » et vérifier le produit réellement remis par le centre ; ne pas substituer un autre glaçage de sa propre initiative.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Résultat attendu :** des demi-sphères démoulées intactes et recouvertes régulièrement du glaçage neutre fourni, conservées au froid jusqu'à leur présentation.

Question Consigne

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

> Dresser trois assiettes avec trois demi-sphères, en les valorisant à l'aide du coulis, des tuiles et des décors en chocolat.

Méthode de dressage. Préparer trois assiettes propres et froides. Déposer une demi-sphère glacée sur chacune, de façon stable. Ajouter le coulis griotte, puis une tuile griotte-amande et un décor en chocolat. Disposer les éléments avec soin pour mettre en valeur la demi-sphère, sans masquer son glaçage ni gêner la dégustation.

Travailler rapidement pour limiter la fonte. Vérifier la propreté des assiettes, la netteté du dressage et la cohérence avec le thème de la fête de la cerise.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Résultat attendu :** trois assiettes dressées, chacune avec une demi-sphère glacée, du coulis griotte, une tuile griotte-amande et un décor en chocolat, dans une présentation propre et harmonieuse.

Question Consigne

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

> Présenter les trois autres demi-sphères sur le présentoir en nougatine.

Méthode de présentation. Vérifier que le présentoir en nougatine est complètement refroidi, sec, stable et posé sur un support plan. Installer les trois demi-sphères restantes avec précaution, en les répartissant de manière stable. Éviter de toucher leur surface glacée et limiter le temps hors du froid. Protéger le présentoir de l'humidité, qui peut ramollir la nougatine.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Résultat attendu :** les trois demi-sphères restantes sont présentées de façon stable sur le présentoir en nougatine.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/ep2_pratique_sujet_4_fete_de_la_cerise.pdf

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

FormaV - document d'entraînement non 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.