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
« Fête de la cerise »

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

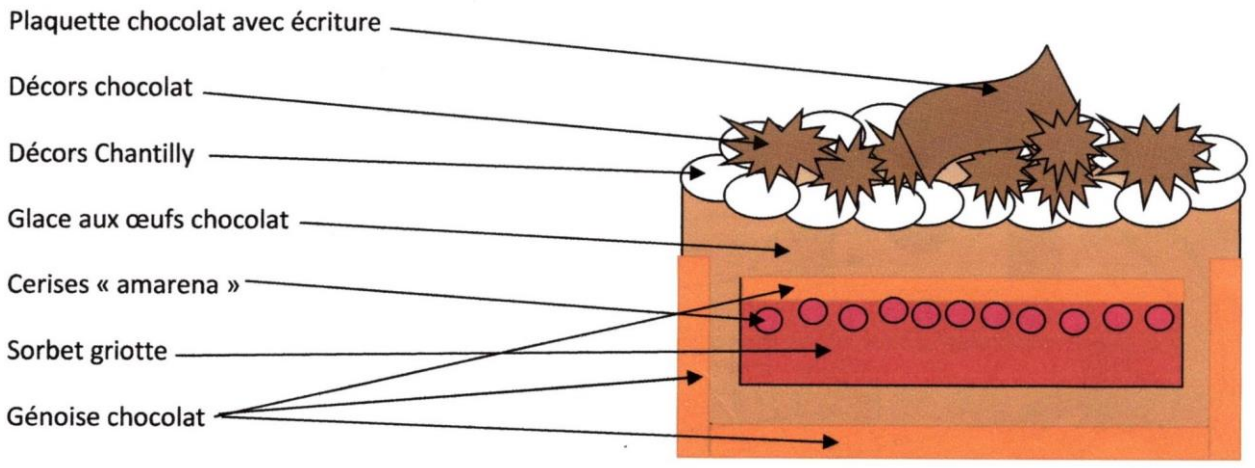
Attention, les glaces, les sorbets et les produits non turbinés seront produits et transformés le premier jour. Les productions seront stockées systématiquement 12 heures minimum à -18°C, suite à la première journée.

Ce dossier est composé de 4 pages, paginées de 1/4 à 4/4.

COMMANDE	On vous demande	Critères d'évaluation
<u>Dessert glacé</u> : **1 Entremets glacé Forêt noire de 8 personnes sur le thème « La fête de la cerise » composé de:** • Glace aux œufs chocolat. • Sorbet griotte. • Génoise chocolat. • Crème chantilly. • Eléments de décors en chocolat sur le thème. **<u>Desserts individuels glacés</u>** : **6 demi-sphères composées de** : • Sorbet griotte. • Parfait kirsch. • Génoise chocolat. • Glaçage neutre. • Eléments de décors en chocolat sur le thème. **<u>Bases de pâtisserie</u>** : • Nougatine. • Génoise chocolat. • Tuile griotte et amande. • Coulis griotte. • Décors en chocolat de couverture. **<u>Produit non turbine</u>** : • Parfait au kirsch.	**- Réaliser** une glace aux œufs chocolat, maturer. **- Réaliser** un sorbet plein fruit griotte, maturer. - **Confectionner** un parfait au Kirsch. **- Réaliser** une génoise au chocolat sur plaque 40x60. **- Réaliser** des tuiles aux amandes aromatisées à la griotte. **- Glacer** vos demi-sphères à l'aide du glaçage neutre fourni par le centre. **- Réaliser** une crème chantilly. **- Réaliser** une nougatine pour confectionner un présentoir pour 3 de vos demi-sphères. **- Mettre** au point la couverture de chocolat pour réaliser les décors de votre entremets et de vos 3 desserts à l'assiette (si décors en chocolat). **- Réaliser** un coulis griotte pour vos 3 desserts à l'assiette. **- Monter,** chemiser, mouler, sangler, démouler et décorer l'entremets. - **Chemiser,** sangler, démouler, glacer vos demi-sphères, puis réaliser 3 desserts à l'assiette avec 3 de vos demi-sphères et présenter les 3 autres sur votre présentoir en nougatine.	**1/ Comportement professionnel** Tenue professionnelle Organisation du poste de travail Utilisation des matériels 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 de l'entremets glacé Réalisation et montage des desserts individuels Stockage et gestion des produits finis **3/ Fabrication des produits de pâtisserie** Réalisation de la génoise chocolat Mise au point du chocolat de couverture Réalisation de la nougatine Réalisation du coulis griotte Réalisation des tuiles griotte et amande **4/ Finition, dressage et décor** Finition et décoration des produits glacés Dressage des coupes glacées Réalisation de décors simples en chocolat Confection du support en nougatine **5/ Dégustation** Texture et équilibre des composants Analyse sensorielle des produits glacés **6/ Démarche qualité** Nettoyage, désinfection des matériels Respect des recommandations de santé et sécurité Stockage et étiquetage des productions

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
ENTREMETS GRIOTTE CHOCOLAT

REALISATION			**NOMBRE DE PORTIONS** : 1 entremets Ø 20 cm et H 6 cm
Matières premières	Unité	Quantité	**PROGRESSION**
Glace aux œufs chocolat :			- **Respecter les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire.**
Lait entier	g	1036	
Poudre de lait 0%M/G	g	50	- **Réaliser** la glace aux œufs chocolat et maturer.
Sucre semoule	g	160	
Sucre inverti	g	50	- **Réaliser** un sorbet plein fruit griotte et maturer.
Beurre	g	100	
Jaune d'œuf	g	140	- **Réaliser** la génoise chocolat et dresser sur plaque 40x60, cuire et réserver.
Stabilisateur	g	4	
Emulsifiant	g	4	- **Mettre au point** une couverture, réaliser des décors sur le thème de la fête de la cerise pour votre entremets et vos demi-sphères.
Couverture noire 60%	g	200	
Sorbet plein fruit Griotte :			- **Détailler votre génoise** et chemiser le fond et les bords du cercle de 20 cm selon le croquis. Détailler également un fond de 16 cm pour l'insert ainsi que 6 fonds pour vos demi-sphères.
Purée de griotte	g	1000	
Saccharose	g	190	
Glucose atomisé	g	100	
Stabilisateur	g	3	
Eau	g	370	
Génoise chocolat :			- **Turbiner** votre sorbet griotte et garnir votre cercle de 16 cm, ajouter les cerises et obturer avec le fond de génoise et surgeler.
Œuf	g	300	
Sucre semoule	g	180	
Farine T45	g	100	
Fécule	g	50	- **Turbiner** votre glace aux œufs chocolat.
Cacao poudre	g	30	
			- **Monter** l'entremets avec l'insert et surgeler.
Chantilly :			- **Démouler** (le lendemain).
Crème fluide		250	
Sucre glace		25	- **Foisonner** votre chantilly.
Arôme vanille		QS	
			- **Dresser votre chantilly** sur l'entremets, poser les décors et plaquette en chocolat.
Décors chocolat + plaquette :			
Couverture blanche, lait ou noire		500	**Attention :** **L'entremets doit être monté et stocké (-18°C) la première journée.**



FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

6 petits desserts glacés en forme de demi-sphères sur le thème de « la fête de la cerise », 3 présentes sur assiette et 3 sur présentoir en nougatine.

REALISATION			**NOMBRE DE PORTIONS : 6**
Matières premières	Unité	Quantité	**PROGRESSION**
Sorbet plein fruit griotte : Voir fiche technique entremets			- **Respecter les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire.** - **Sangler** les moules à demi-sphères ainsi que les inserts. - **Réaliser** le parfait au kirsch, mouler les moules demi-sphères insert et insérer une cerise. Surgeler. - **Chemiser** vos moules demi-sphères avec les sorbet griotte, insérer votre insert parfait au kirsch et obturer avec les fonds de génoise chocolat. Surgeler. - **Réaliser** vos tuiles à la griotte et aux amandes. - **Réaliser** votre coulis griotte, réserver au froid. - **Confectionner** votre nougatine et réaliser un présentoir pour exposer 3 de vos demi-sphères. - **Démouler** vos demi-sphères et glacer avec le glaçage neutre fourni par le centre. - **Dresser** 3 assiettes avec 3 de vos demi-sphères en les valorisant à l'aide de votre coulis, vos tuiles, et vos décors chocolat. - **Présenter** les 3 autres demi-sphères sur votre présentoir en nougatine.
Génoise chocolat : Voir fiche technique précédente			
Parfait Kirsch : Sucre semoule Eau Jaune d'œuf Kirsch Crème fouettée	 g g g g g	 80 30 60 20 200	
Tuiles aux griottes et amande : Farine Sucre glace Purée de griotte Beurre fondu Amandes hachées Colorant rouge naturel	 g g g g g g	 50 200 100 75 100 QS	
Coulis griotte : Purée de griotte Sucre semoule Sucre inverti	 g g g	 100 70 30	
Nougatine : Sirop de glucose DE38 Fondant blanc Amandes hachées Beurre de cacao	 g g g g	 200 300 250 25	

