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 du Citron à Menton »

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

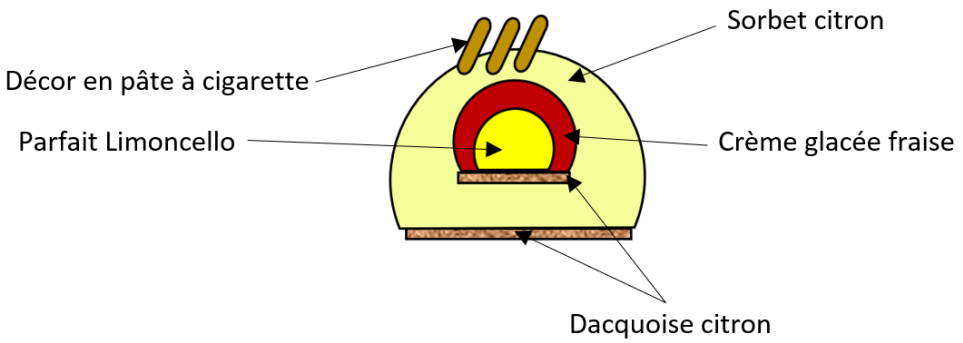
Jour 2 : Phase pratique d'une durée de 2h l'après midi

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 de	Critère d'évaluation
Dessert glacé : **Thème : FETE DU CITRON A MENTON** 1 bombe glacée de 8 personnes sur le thème composée de : - Dacquoise citron - Crème glacée fraise - Sorbet citron jaune - Insert parfait limoncello - Glaçage miroir neutre - Décors pâte à cigarette et couverture chocolat - Ecriture au cornet sur plaquette chocolat « Fête du citron » **Desserts individuels glacés :** 6 coupes en nougatine identiques, chaque coupe sera composée de : - 2 boules sorbet citron - 2 boules crème glacée fraise - Coulis de fraise - 3 cigarettes (petits fours) en décor Possibilité d'ajouter une autre forme de décor toujours à partir du même appareil - Crème chantilly dressage à la poche. **Bases de pâtisserie :** - Nougatine - Dacquoise citron - Appareil à cigarette - Coulis fraise - Crème chantilly - Décors et écriture en chocolat **Produit non turbiné :** - Parfait Limoncello	- Confectionner une crème glacée à la fraise pour 2kg de Mix - Confectionner un insert de parfait Limoncello - Obturer la bombe glacée avec le sorbet citron - Réaliser une dacquoise au citron - Réaliser un appareil à cigarette, à partir de celui-ci : - Réaliser des cigarettes et décors de votre choix - Réaliser un sorbet citron pour 2kg de Mix - Réaliser un coulis à la fraise - Garnir les coupes glacées en nougatine de : - 2 boules sorbet citron - 2 boules crème glacée à la fraise - coulis fraise - Réaliser une crème chantilly - Mettre au point du chocolat de couverture - Ecriture au cornet - Réaliser une plaquette en chocolat.	**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 de la crème glacée et du sorbet Réalisation du produit glacé non turbiné Montage d'une bombe glacée Stockage et gestion des produits finis **3/Fabrication des produits de pâtisserie** Réalisation de la dacquoise au citron Mise au point du chocolat de couverture Réalisation d'un coulis Réalisation d'un petit four sec **4/Finition, dressage et décor** Finition et décoration des produits glacés Montage des coupes en nougatine glacées Réalisation de décor simple en chocolat et pâte à cigarette **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 de sécurité Stockage et étiquetage des produits.

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION/ BOMBE GLACEE CITRON/ FRAISE

REALISATION NOMBRE DE PORTION : 8 personnes			
Matières premières	**Unité**	**Quantité**	**Progression**
Crème glacée fraise			**Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité.**
Lait entier	g	840	
Saccharose	g	440	
Poudre de lait à 0% M/G	g	72	
Crème fluide 35% M/G	g	240	- **Réaliser** la crème glacée à la fraise**, maturer** le mix.
Jaune d'œuf	g	70	
Beurre	g	32	- **Réaliser** deux fonds de dacquoise, 20 cm et 12 cm.
Pulpe de fraise non sucrée	g	300	
Stabilisateur	g	3	
Emulsifiant	g	3	- **Réaliser** le parfait glacé, mouler dans un insert (fourni) surgeler.
Sorbet citron			
Jus de citron	g	400	**- Réaliser** l'appareil à cigarettes : réaliser avec celui-ci les éléments de décors.
Eau	g	966	
Poudre de lait à 0% M/G	g	40	
Saccharose	g	480	
Glucose atomisé	g	120	- **Turbiner** la crème glacée fraise, chemiser le petit moule à bombe, insérer le parfait glacé et obturer avec le fond de dacquoise citron, surgélation.
Stabilisateur	g	6	
Parfait glacé Limoncello			
Sirop à 30°B	g	100	
Jaune	g	75	- **Turbiner** le sorbet, chemiser le grand moule à bombe préalablement sanglé, rajouter l'insert, obturer avec le second biscuit dacquoise citron.
Crème fouettée	g	250	
Limoncello	g	65	
Dacquoise citron			
Amande poudre blanche	g	125	**- Glacer** la bombe glacée avec un glaçage miroir neutre (fourni).
Sucre glace	g	125	
Farine T45	g	30	
Zeste de citron	g	2	**- Décorer** la bombe glacée sur le thème « La fête du Citron à Menton », valoriser avec les décors en pâte à cigarette et couverture de chocolat ainsi que la plaquette avec l'écriture.
Blanc d'œuf	g	150	
Sucre	g	95	
Appareil à cigarette			
Beurre	g	125	
Farine	g	95	- **Présenter** la bombe glacée décorée.
Sucre glace	g	113	
Blancs d'œufs	g	75	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.
Vanille QS	g		
Décors			
Chocolat de couverture QS			
Finition			
Glaçage neutre (fourni) QS			



FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION/ DESSERTS INDIVIDUELS CITRON/ FRAISE

REALISATION NOMBRE DE PORTION : 6 timbales en nougatine			
Matières premières	**Unité**	**Quantité**	**Progression**
Nougatine			**Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité**
Sucre	g	200	
Glucose	g	200	
Amande	g	200	**Réaliser :** à partir de la masse nougatine 6 timbales
Crème glacée fraise			**Réaliser** : à partir de la crème glacée fraise 12 boules identiques
Réaliser en première partie			
Sorbet citron			**Réaliser** : à partir du sorbet citron 12 boules identiques
Réaliser en première partie			
Appareil à cigarettes			**Réaliser** : à partir de l'appareil cigarettes 36 cigarettes russes (petits fours)
Réaliser en première partie			
Coulis Fraise			**Réaliser** un coulis de fraise
Pulpe de fraise	g	250	
Sirop à 30°B	g	125	**Réaliser** une crème chantilly
Jus de citron	g	10	
Crème chantilly			**Dresser par timbale :** **- 2 boules crème glacée fraise** **- 2 boules sorbet citron** **- Du coulis fraise** **- De la crème chantilly, à dresser à la poche** **Décorer de 3 cigarettes russes et possibilité d'un autre décor (facultatif) toujours avec le même appareil.**
Crème fluide à 35%	g	300	
Sucre	g	40	
Vanille	g	QS	

