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

# CAP GLACIER FABRICANT

# EPREUVE EP2

# Pratique professionnelle

**Durée : 8 h 15 – Coefficient total : 10**

Thème

## « La fête de la musique »

**CONSIGNES**

**Jour 1** : Phase de calcul de la table analytique du sorbet de 30 minutes le matin.
Phase pratique 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 2 heures l'après-midi.

**Jour 2** : Phase pratique d'une durée de 2h45 le matin.

**Attention, l'entremets glacé doit être monté et stocké à -18°C la première journée.**

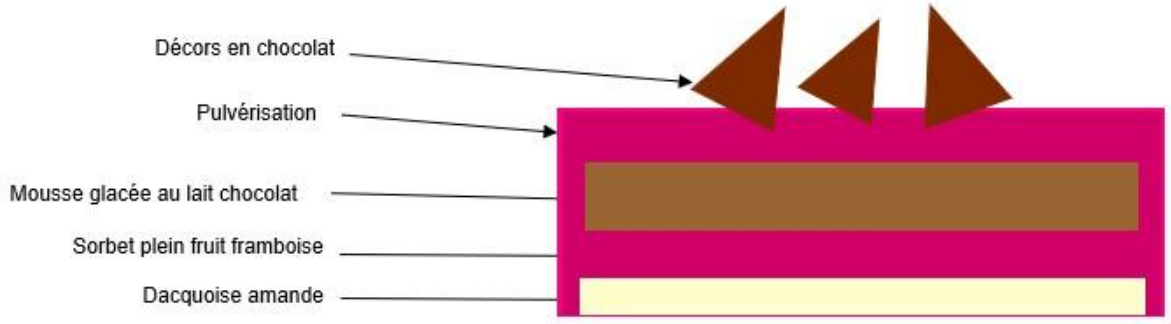
Ce document se compose de **5** pages, paginées de **1/5 à 5/5.**

| COMMANDE | On vous demande | Critères d'évaluation |
|---|---|---|
| **<u>Dessert glacé</u> :**<br>**1 Entremets glacé de 8 personnes sur le thème « La fête de la musique » composée de :**<br>• Sorbet plein fruit framboise<br>• Mousse glacée au lait chocolat<br>• Dacquoise amande<br>• Pulvérisation<br>• Éléments de décors en chocolat sur le thème<br><br>**<u>Desserts individuels glacés</u> :**<br>**3 Coupes glacées sur le thème « La fête de la musique » composée de :**<br>• Sorbet plein fruit framboise<br>• Glace aux œufs chocolat<br>• Coulis framboise<br>• Éléments de décors en chocolat et/ou nougatine sur le thème<br><br>**<u>Bases de pâtisserie</u> :**<br>• Nougatine<br>• Diamant nature<br>• Dacquoise amande<br>• Appareil à pulvérisation<br>• Coulis framboise<br>• Décors en chocolat de couverture<br><br>**<u>Produit non turbiné</u> :**<br>• Mousse glacée au lait chocolat | - **Réaliser** une glace aux œufs chocolat pour le montage de vos coupes glacées.<br><br>- **Réaliser** un sorbet plein fruit framboise pour votre entremets ainsi que vos coupes glacées.<br><br>- **Confectionner** une mousse glacée au lait chocolat pour l'insert de votre entremets.<br><br>- **Réaliser** une dacquoise amande pour votre entremets.<br><br>- **Réaliser** des diamants natures que vous présenterez sur une assiette.<br><br>- **Réaliser** l'appareil à pistolet pour pulvériser votre entremets.<br><br>- **Réaliser** une nougatine pour confectionner votre support d'entremets et vos éléments de décors en nougatine.<br><br>- **Mettre** au point la couverture de chocolat pour réaliser les décors de votre entremets et de vos 3 coupes glacées (si décors en chocolat sur vos coupes).<br><br>- **Réaliser** un coulis framboise pour vos 3 coupes glacées.<br><br>- **Monter**, chemiser, mouler, démouler, pulvériser (Uniquement l'entremets), décorer l'entremets et vos coupes glacées selon le thème. | **<u>1/</u> Comportement professionnel**<br>Tenue professionnelle<br>Organisation du poste de travail<br>Utilisation des matériels et matières premières<br>Vérification, contrôle et déconditionnement des matières premières<br>**<u>2/</u> Fabrication des produits glacés**<br>Réalisation des glaces et sorbets<br>Réalisation des produits glacés non turbinés<br>Montage de l'entremets glacé<br>Stockage et gestion des produits finis<br>**<u>3/</u> Fabrication des produits de pâtisserie**<br>Réalisation de la dacquoise<br>Mise au point du chocolat de couverture<br>Réalisation de la nougatine<br>Réalisation du coulis framboise<br>Réalisation des fours secs<br>**<u>4/</u> Finition, dressage et décor**<br>Finition et décoration des produits glacées<br>Dressage des coupes glacées<br>Réalisation de décors simples en chocolat<br>Montage, façonnage du support en nougatine<br>**<u>5/</u> Dégustation**<br>Texture et équilibre des composants<br>Analyse sensorielle des produits glacés<br>**<u>6/</u> Démarche qualité**<br>Nettoyage, désinfection des matériels<br>Respect des recommandations de santé et sécurité<br>Stockage et étiquetage des productions |

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**

**ENTREMETS FRAMBOISE CHOCOLAT**

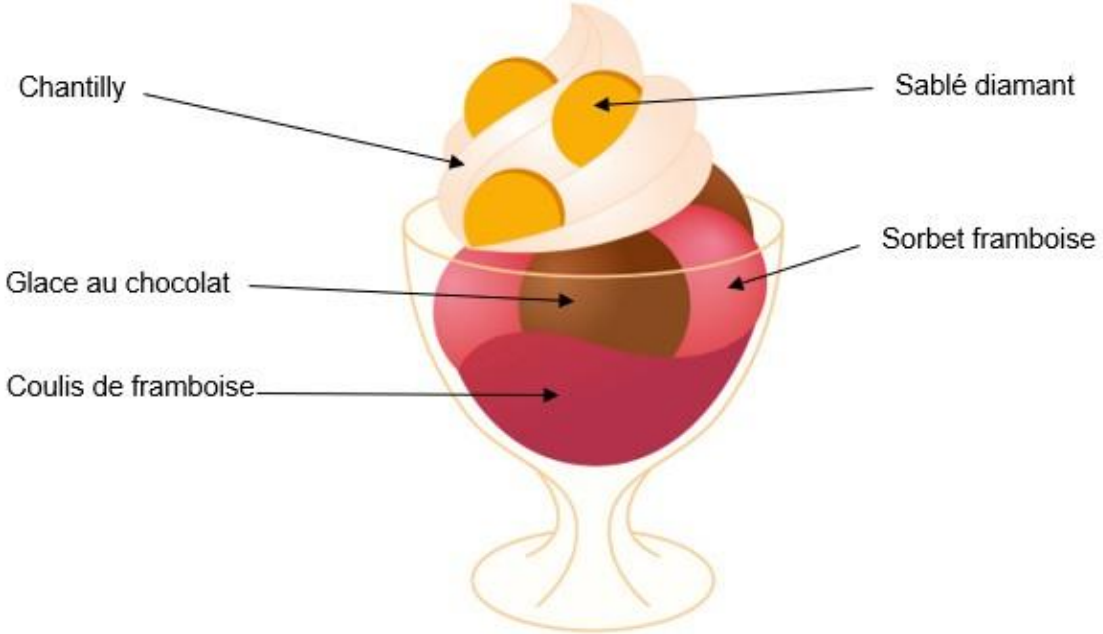
| **REALISATION** | | | **NOMBRE DE PORTIONS :** 1 entremets de 180 cm de diamètre |
|---|---|---|---|
| Matières premières | Unité | Quantité | **PROGRESSION** |
| **Dacquoise amande :** | | | - **Respecter les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire.** |
| Blancs d'œufs | Kg | 0,100 | |
| Sucre semoule | Kg | 0.033 | |
| Sucre glace | Kg | 0,088 | - **Réaliser** une dacquoise amande, dresser un fond, cuire et réserver pour le montage. |
| Poudre d'amandes | Kg | 0,088 | |
| **Sorbet plein fruit framboise :** | | | |
| Purée de framboise sucrée à 10% | Kg | 1,000 | |
| Saccharose | Kg | 0,178 | - **Réaliser** un sorbet plein fruit framboise (maturer). |
| Glucose atomisé | Kg | 0,104 | |
| Stabilisateur | Kg | 0,006 | |
| Eau | Kg | 0,442 | - **Réaliser** une mousse glacée au lait chocolat, mouler en insert, surgeler. |
| **Mousse glacée au lait chocolat :** | | | |
| Jaunes d'œufs | Kg | 0,053 | - **Réaliser** l'appareil à pulvériser, réserver en étuve. |
| Saccharose | Kg | 0,055 | |
| Lait entier | Kg | 0,095 | |
| Couverture amère 60% | Kg | 0,128 | - **Mettre au point** une couverture, réaliser des décors sur le thème (la fête de la musique). |
| Crème | Kg | 0,220 | |
| **Appareil à pulvériser :** | | | |
| Couverture blanche | Kg | 0,350 | - **Démouler** l'insert de mousse glacée au lait chocolat, réserver pour le montage de votre entremets. |
| Beurre de cacao | Kg | 0,150 | |
| Colorant liposoluble rouge | Kg | Qs | |
| **Décors chocolat** | | | - **Turbiner** le sorbet plein fruit framboise, monter l'entremets avec l'insert mousse glacée au lait chocolat et la dacquoise amande, surgeler. |
| Couverture blanche, lait ou noire | Kg | 0,500 | |
| | | | - **Démouler** (le lendemain). |
| | | | - **Pulvériser** l'entremets, poser les décors, réserver pour la présentation. |
| | | | **Attention l'entremets doit être monté et stocké (-18°C) la première journée.** |



**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**

**3 COUPES GLACEES FRAMBOISE/CHOCOLAT**

| REALISATION | | | NOMBRE DE PORTIONS : 3 |
|---|---|---|---|
| Matières premières | Unité | Quantité | **PROGRESSION** |
| **Sorbet plein fruit framboise :**<br>Voir fiche technique entremets | | | - **Respecter les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire.** |
| **Glace aux œufs chocolat :** | | | - **Réaliser** une glace aux œufs chocolat (maturer). |
| Lait entier | Kg | 0,600 | |
| Poudre de lait 0% | Kg | 0,030 | |
| Beurre doux | Kg | 0,030 | - **Réaliser** un coulis framboise, réserver. |
| Saccharose | Kg | 0,125 | |
| Jaunes d'œufs | Kg | 0,070 | - **Réaliser** des décors en chocolat de couverture et/ou nougatine selon le thème. |
| Sucre inverti | Kg | 0,040 | |
| Poudre de cacao | Kg | 0,050 | |
| Couverture noire 64% | Kg | 0,050 | - **Turbiner** la glace aux œufs chocolat. |
| Stabilisateur | Kg | 0,004 | |
| **Coulis framboise :** | | | - **Monter** vos 3 coupes glacées avec le sorbet plein fruit framboise et la glace aux œufs chocolat. Réserver le coulis et les décors en chocolat et/ou nougatine pour la présentation. |
| Purée de framboise | Kg | 0,200 | |
| Sucre semoule | Kg | 0,080 | |
| Sucre inverti | Kg | 0,020 | |
| Liqueur de framboise | Kg | 0,020 | - **Présenter 3 coupes glacées comprenant chacune : sorbet plein fruit framboise, glace aux œufs chocolat, coulis framboise et décors en chocolat et/ou nougatine.** |
| **Décors chocolat :**<br>Couverture blanche, lait ou noire (voir fiche technique précédente) | | | |
| **Décors nougatine :**<br>Nougatine<br>(voir fiche technique suivante) | | | |



## DIAMANT NATURE ET NOUGATINE

| REALISATION | | | NOMBRE DE PORTIONS : |
|---|---|---|---|
| Matières premières | Unité | Quantité | PROGRESSION |
| **Diamant nature :** | | | - **Respecter les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire.** |
| Beurre doux | Kg | 0,116 | |
| Beurre ½ sel | Kg | 0,026 | |
| Sucre glace | Kg | 0,071 | - **Réaliser** la pâte à diamant nature, laisser reposer au frais, sucrer, détailler et cuire. |
| Jaunes d'œufs | Kg | 0,007 | |
| Farine | Kg | 0,179 | - **Présenter les diamants natures sur assiette.** |
| **Nougatine :** | | | - **Réaliser** la nougatine, et détailler le support de l'entremets et les petits éléments de décors pour vos coupes glacées (si besoin pour les coupes glacées). |
| Sirop de glucose | Kg | 0,300 | |
| Saccharose | Kg | 0,300 | |
| Amandes hachées | Kg | 0,250 | - **Présenter votre entremets sur votre support en nougatine.** |