CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Glacier fabricant)

EP2 - Production et valorisation des desserts glacés

Session 2023

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

Session 2023

Code sujet **SUJET N°3** 0h30

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Exercice 1 — Table analytique d’un sorbet plein fruit mangue 62 %
1 réponses • 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

Table analytique d’un sorbet plein fruit mangue 62 %

Question Consigne

PDF source, p. 2

> Compléter la table analytique d’un sorbet plein fruit mangue en tenant compte des indications fournies dans le tableau.

Démarche. La masse totale demandée est de 2 000 g. La purée de mangue doit représenter 62 % du mélange : sa masse est donc de 2 000 × 62 % = 1 240 g. À 17 % d’extrait sec total (E.S.T.), elle apporte 1 240 × 17 % = 210,8 g d’E.S.T.

La case 120 est inscrite dans la colonne « Sucres » de la ligne « Glucose atomisé » : on retient donc 120 g de glucose atomisé. D’après les coefficients du tableau, son pouvoir sucrant est de 120 × 47 % = 56,4 g et son E.S.T. de 120 × 95 % = 114 g.

Le stabilisant représente 0,3 % du mélange, soit 6 g. Son E.S.T. est de 100 %, donc il apporte 6 g d’E.S.T. Pour atteindre les 620 g d’E.S.T. indiqués en total, le saccharose doit apporter 620 − 210,8 − 114 − 6 = 289,2 g d’E.S.T. Le saccharose étant à 100 % d’E.S.T., il faut 289,2 g de saccharose. Il apporte également 289,2 g de sucres et 289,2 g de pouvoir sucrant, son coefficient de pouvoir sucrant étant de 100 %.

L’eau ajoutée complète la masse du mélange : 2 000 − 1 240 − 120 − 289,2 − 6 = 344,8 g. Les autres ingrédients ne sont pas nécessaires pour satisfaire les données et les totaux fournis ; leurs quantités sont donc prises égales à zéro dans cette formulation.

Limite concernant le P.S. Le sujet ne fournit pas de coefficient de pouvoir sucrant pour la purée de mangue. On ne peut donc pas calculer le P.S. total exact ni affirmer que la contribution de la purée est nulle. Le total calculable à partir des seuls coefficients fournis est de 289,2 + 56,4 = 345,6 g, hors contribution éventuelle de la purée.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Table analytique complétée — masses en grammes. « Non calculable » signale une donnée que le sujet ne fournit pas ; les zéros des ingrédients non retenus correspondent à la formulation calculée.

Ingrédient	Poids	Sucres	Fruits	E.S.D.L.	Vin	Alcool	Stabilisant	P.S.	E.S.T.
Purée de mangue 100 %	1 240	0	1 240	0	0	0	0	Non calculable : coefficient non fourni	210,8
Saccharose	289,2	289,2	0	0	0	0	0	289,2	289,2
Glucose atomisé	120	120	0	0	0	0	0	56,4	114
Sucre inverti	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Dextrose	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Lait poudre à 0 %	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Vin	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Alcool	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Stabilisant	6	0	0	0	0	0	6	0	6
Eau	344,8	0	0	0	0	0	0	0	0
Totaux	**2 000**	**409,2**	**1 240**	**0**	**0**	**0**	**6**	**Non calculable exactement ; sous-total connu : 345,6**	**620**
% du mélange	**100 %**	**20,46 %**	**62 %**	**0 %**	**0 %**	**0 %**	**0,3 %**	**Non calculable exactement ; sous-total connu : 17,28 %**	**31 %**

Le sous-total P.S. de 345,6 g (17,28 % du mélange) est calculé uniquement à partir des coefficients du saccharose et du glucose atomisé. Il ne constitue pas le P.S. total exact, car celui de la purée n'est pas indiqué.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/ep2_-_table_analytique_-_sujet_3.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.