SUJET OFFICIEL

CAP (Glacier fabricant)

EP2 - Production et valorisation des desserts glacés

Session 2023

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

Session 2023

EP2 : Production et valorisation des desserts glacés
Pratique professionnelle

SUJET N°3
« LE BRÉSIL »

Ce dossier comporte **4** pages, numérotées de **1/4** à **4/4**.
Durée : 8h15 – Coefficient : 10

CONSIGNES

L'épreuve comporte trois phases liées par une thématique commune :

- Une phase **calcul de la table analytique** du sorbet de 30 minutes (1er jour le matin)
- Une phase **arts appliqués** d'une durée de 45 minutes (1er jour l'après-midi)
- Une phase **pratique** d'une durée de 8h15 répartie comme suit :
  - 1er jour : 3h30 le matin et 2h00 l'après-midi
  - 2ème jour : 2h45 le matin

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.

MISE EN SITUATION

À l'occasion d'un repas brésilien, on vous confie la réalisation d'une bombe glacée (sorbet mangue sur dacquoise amande, insert parfait café, insert crème glacée chocolat au lait) et des timbales en nougatine. Le décor de la bombe sera réalisé en chocolat.
Par ses composants, le dessert rendra hommage à la culture agricole du Brésil.
Par son décor, il rendre hommage au patrimoine artistique du pays.

COMMANDE	CONSIGNES	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Dessert glacé **1 bombe glacée de 8 personnes composée de :** • Dacquoise amande • Crème glacée chocolat au lait • Sorbet plein fruit mangue • Insert parfait café • Glaçage lacté • Décors couverture chocolat • Écriture au cornet sur plaquette chocolat « Brésil » **Desserts glacés individuels** **6 timbales en nougatine identiques composées de :** • 2 boules de crème glacée chocolat au lait • 2 boules de sorbet plein fruit mangue • Sauce caramel • Cigarettes (petits fours secs) • Crème chantilly **Bases de pâtisserie** • Dacquoise amande • Appareil à cigarettes • Sauce caramel • Crème chantilly • Décors et écriture en chocolat **Produit non turbiné** • Parfait café	- Confectionner une crème glacée chocolat au lait, maturer. - Confectionner un sorbet plein fruit mangue, maturer. - Réaliser une dacquoise amande, dresser et cuire. - Confectionner un parfait café, mouler en insert. - Turbiner la crème glacée et mouler en insérant le parfait café et en obturant avec la dacquoise. - Turbiner le sorbet plein fruit mangue, mouler en insérant l'insert crème glacée-parfait et obturer avec la dacquoise. - Surgeler la bombe glacée. - Réaliser un appareil à cigarette, dresser et cuire. - Réaliser une sauce caramel, réserver. - Confectionner les timbales en nougatine. - Réaliser une crème chantilly. - Tempérer du chocolat de couverture, réaliser les décors sur le thème et une plaquette en chocolat. **Stocker et étiqueter vos restes de glace et sorbet dans les moules à glace mis à disposition.**	**1/ Comportement professionnel** Tenue professionnelle adaptée Organisation du poste de travail Utilisation du matériel et des 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 amande Confection d'une nougatine Mise au point du chocolat de couverture Réalisation d'une sauce caramel Réalisation d'un petit four sec (cigarette) **4/ Finitions, dressage et décors** Finition et décoration des produits glacés Montage des coupes en nougatine glacées Réalisation de décors simples en chocolat et pâte à cigarette **5/ Dégustation** Texture et équilibre des composants Analyse sensorielle des produits glacés **6/ Démarche qualité** Nettoyage et désinfection du matériel Respect des recommandations de santé et de sécurité Stockage et étiquetage des produits

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
BOMBE GLACÉE : CHOCOLAT LACTÉ, SORBET MANGUE, PARFAIT CAFÉ

Nombre de portions : 8 personnes (moule à bombe de 18 cm de diamètre)

Matières premières	Unité	Quantité
Crème glacée couverture lactée		
Lait entier	g	1000
Saccharose	g	77
Poudre de lait à 0%	g	23
Crème fluide 35% MG	g	183
Glucose atomisé	g	143
Couverture lactée	g	323
Sucre inverti	g	36
Stabilisateur	g	4
Émulsifiant	g	3
Sorbet plein fruit mangue		
Purée de mangue 100%	g	1188
Eau	g	360
Saccharose	g	327
Glucose atomisé	g	118
Stabilisateur	g	6
Parfait café		
Sirop à 30°B (fourni par le centre)	g	100
Jaune d'œuf	g	75
Crème liquide 35% MG	g	250
Extrait de café	g	20
Dacquoise amande		
Amande en poudre blanche	g	125
Sucre glace	g	125
Blanc d'œuf	g	150
Sucre	g	95
Décors		
Chocolat de couverture (au choix)	g	200
Finition		
Glaçage chocolat lait (fourni par le centre)	g	300

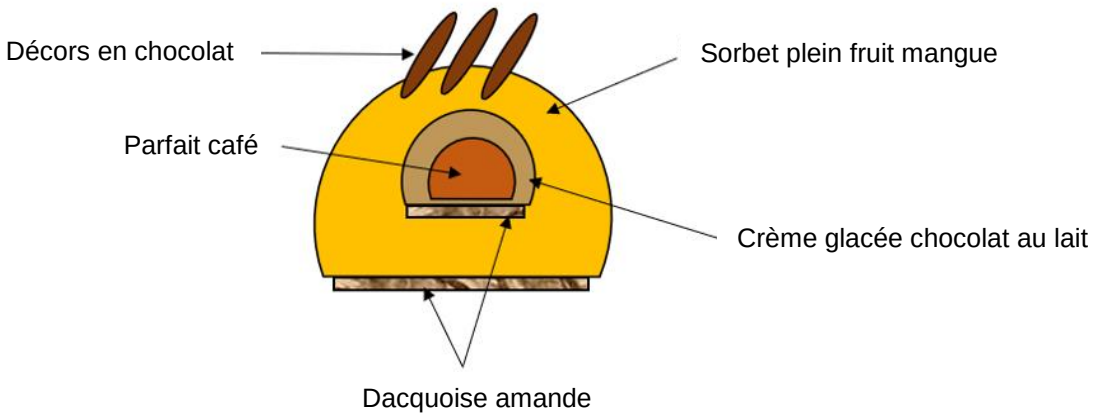
Progression

Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité.

- Réaliser la crème glacée couverture lactée, maturer.
- Réaliser le sorbet plein fruit mangue, maturer.
- Réaliser la dacquoise et dresser un fond de 16 cm et un fond de 14 cm, cuire.
- Réaliser le parfait café, mouler dans une demi-sphère de 8 cm de diamètre, surgeler. **Conserver le restant dans un moule à glace pour la dégustation et étiqueter.**
- Turbiner la crème glacée lactée et chemiser le moule à bombe sanglé de 14 cm de diamètre en y insérant le parfait café et en obturant avec le petit fond de dacquoise, surgeler.
- Turbiner le sorbet plein fruit mangue, chemiser le moule à bombe sanglé de 18 cm de diamètre, ajouter l'insert et obturer avec le second fond de dacquoise amande, surgeler.
- Démouler et glacer la bombe glacée avec le glaçage chocolat lait fourni par le centre.
- Décorer votre bombe glacée sur le thème « Brésil », en la valorisant avec les décors en chocolat ainsi que la plaquette. **(Possibilité d'agrémenter votre bombe avec différents décors en pâte à cigarette).**

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.

Stocker et étiqueter vos restes de glace et sorbet dans les moules à glace mis à disposition.



FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
DESSERT INDIVIDUEL CHOCOLAT / MANGUE

Nombre de portions : 6 timbales en nougatine

Matières premières	Unité	Quantité
Crème glacée chocolat (Réalisée en première partie)		
Sorbet mangue (Réalisé en première partie)		
Appareil à cigarettes		
Beurre	g	125
Farine	g	95
Sucre glace	g	113
Blanc d'œuf	g	75
Vanille liquide	g	QS
Nougatine		
Sucre	g	300
Sirop de glucose 38DE	g	300
Amande effilée	g	300
Sauce caramel		
Sucre	g	250
Eau	g	75
Sirop de glucose 38DE	g	25
Crème liquide 35% MG	g	175
Eau chaude	g	50
Crème chantilly		
Crème liquide 35% MG	g	300
Sucre	g	40
Vanille liquide		QS

Progression

Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité.

- Confectionner vos cigarettes (et vos décors éventuels pour la bombe glacée), dresser et cuire.
- Réaliser 6 timbales en nougatine d'un diamètre de 12 à 14 cm environ (à l'aide des moules mis à disposition).
- Réaliser, à partir de la crème glacée chocolat, 12 petites boules identiques.
- Réaliser, à partir du sorbet plein fruit mangue, 12 petites boules identiques.
- Réaliser une sauce caramel.
- Réaliser une crème chantilly.
- Dresser par timbale :
  - 2 boules de crème glacée chocolat de couverture lactée
  - 2 boules de sorbet plein fruit mangue
  - Couler de la sauce caramel
  - Dresser une ou des rosaces de crème chantilly
  - Décorer de 3 cigarettes russes

Stocker et étiqueter vos restes de glace et sorbet dans les moules à glace mis à disposition.

