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 – Pratique professionnelle

Session 2023

Code sujet **Non indiqué dans cette édition** 8h15

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Exercice 1 — Fabrication et présentation du vacherin glacé pomme noisette pour 8 personnes
14 réponses • PDF source, p. 1, PDF source, p. 3, PDF source, p. 4

Exercice 2 — Fabrication et présentation à l’assiette de 6 desserts individuels pomme d’amour
14 réponses • PDF source, p. 1, PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 4

« 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

Fabrication et présentation du vacherin glacé pomme noisette pour 8 personnes

Question –

PDF source, p. 3

> Respecter les bonnes pratiques d’hygiène et de sécurité.

Avant de commencer, se laver les mains et porter une tenue professionnelle propre et adaptée, avec les cheveux protégés. Nettoyer et désinfecter le plan de travail et le matériel selon le protocole de l’établissement. Vérifier la propreté et l’état des ustensiles, contrôler les matières premières et les déconditionner proprement.

Éviter les contaminations croisées et remettre rapidement au froid les préparations sensibles. Se laver les mains après toute opération contaminante. Pour les préparations chaudes, utiliser du matériel adapté et manipuler avec prudence les casseroles et le sucre cuit : caramel et nougatine peuvent provoquer de graves brûlures. Nettoyer au fur et à mesure et stocker les produits finis protégés et identifiés.

RÉPONSE À RETENIR

La fabrication doit être conduite avec un poste propre, une hygiène des mains régulière, une maîtrise du froid et une manipulation prudente des préparations chaudes, dans le respect des consignes de sécurité de l’atelier.

Question –

PDF source, p. 3

> Réaliser le sorbet plein fruit pomme verte et le laisser maturer. La fiche indique : 1 000 g de purée de pomme verte 100 %, 342 g de saccharose, 110 g de glucose atomisé, 7 g de stabilisateur à sorbet et 390 g d’eau.

Peser les ingrédients indiqués pour un lot : purée de pomme verte 100 %, 1 000 g ; saccharose, 342 g ; glucose atomisé, 110 g ; stabilisateur à sorbet, 7 g ; eau, 390 g. Additionner ces pesées pour obtenir le poids total de la préparation.

Mélanger soigneusement le saccharose, le glucose atomisé et le stabilisateur afin de répartir ce dernier et d’éviter les grumeaux. Chauffer l’eau et incorporer progressivement les poudres en fouettant. Appliquer le traitement thermique prévu par le protocole de l’atelier et refroidir rapidement. Ajouter la purée de pomme, mixer pour homogénéiser, couvrir et laisser maturer au froid dans un récipient propre et identifié. Homogénéiser de nouveau avant le turbinage.

RÉPONSE À RETENIR

La préparation de sorbet pèse **1 849 g** avant turbinage. Elle doit être refroidie et maturée ; après le moulage de l’insert du vacherin, le reste est réservé pour les desserts individuels.

Question –

PDF source, p. 3

> Réaliser la glace aux œufs praliné noisette et la laisser maturer. La fiche indique : 890 g de lait entier, 90 g de saccharose, 37 g de sucre inverti, 100 g de jaune d’œuf, 75 g de beurre, 37 g de poudre de lait 0 %, 3 g de stabilisateur, 3 g d’émulsifiant, 190 g de praliné noisette et 37 g de pure pâte de noisette.

Peser les ingrédients de la glace aux œufs praliné noisette : lait entier, 890 g ; saccharose, 90 g ; sucre inverti, 37 g ; jaune d’œuf, 100 g ; beurre, 75 g ; poudre de lait 0 %, 37 g ; stabilisateur, 3 g ; émulsifiant, 3 g ; praliné noisette, 190 g ; pure pâte de noisette, 37 g.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Mélanger à sec les sucres, la poudre de lait, le stabilisateur et l'émulsifiant. Chauffer le lait et incorporer le mélange en fouettant. Verser une partie du liquide chaud sur les jaunes en fouettant, reverser dans la casserole et cuire en remuant selon le protocole de l'atelier. Hors du feu, incorporer le beurre, le praliné noisette et la pure pâte de noisette, puis mixer jusqu'à obtenir une préparation homogène. Refroidir rapidement, couvrir, identifier et laisser maturer au froid. Additionner les pesées pour vérifier le poids de la préparation.

RÉPONSE À RETENIR

La préparation pèse **1 462 g** pour les quantités indiquées. Elle est homogène, refroidie et maturée avant turbinage.

Question –

PDF source, p. 3

> Réaliser la meringue française avec 200 g de blancs d'œufs, 200 g de sucre semoule et 200 g de sucre glace. Dresser 2 disques de 16 cm, des boudoirs ou des fingers, puis cuire.

Peser 200 g de blancs d'œufs, 200 g de sucre semoule et 200 g de sucre glace. Mettre les blancs dans une cuve propre, sans trace de gras. Les fouetter jusqu'à ce qu'ils soient mousseux, puis incorporer progressivement le sucre semoule afin de serrer la meringue. Continuer à fouetter jusqu'à obtenir une meringue ferme, lisse et brillante. Incorporer délicatement le sucre glace tamisé.

À la poche, dresser deux disques de 16 cm de diamètre et des boudoirs ou fingers sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire et sécher selon le réglage du four et le protocole de l'atelier, jusqu'à ce que les pièces soient sèches et se décollent sans se casser. Laisser refroidir à l'abri de l'humidité.

RÉPONSE À RETENIR

La fiche donne **600 g de préparation** avant cuisson. Il faut obtenir deux disques de 16 cm ainsi que des boudoirs ou fingers destinés au montage et à la finition.

Question –

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4

> Turbiner le sorbet plein fruit pomme verte et le mouler sur un disque de meringue dans un cercle de 16 cm de diamètre et de 3 cm de haut. Surgeler et réserver le reste du sorbet pour les desserts individuels.

Après maturation, turbiner le sorbet jusqu'à obtenir une texture prise, souple et régulière. Placer un disque de meringue dans un cercle de 16 cm de diamètre et de 3 cm de haut, puis garnir régulièrement de sorbet sans laisser de vide. Lisser et surgeler immédiatement. Conserver le sorbet non utilisé dans un récipient propre, fermé et identifié, au froid négatif, pour les desserts individuels.

RÉPONSE À RETENIR

L'insert comprend le sorbet plein fruit pomme verte moulé sur un disque de meringue dans un cercle de **16 cm de diamètre et 3 cm de haut**. Il est surgelé ; le surplus de sorbet est réservé pour les desserts individuels.

Question –

PDF source, p. 3

> Turbiner la glace aux œufs praliné noisette.

Vérifier que la glace aux œufs praliné noisette a maturé et l'homogénéiser. Turbiner dans une machine propre et froide, en respectant la capacité de la cuve. Arrêter lorsque la glace est prise, lisse et assez ferme pour être moulée. La travailler rapidement pour limiter sa fonte et la remettre aussitôt au froid négatif.

RÉPONSE À RETENIR

La glace aux œufs praliné noisette est turbinée et prête pour le montage du vacherin. La conserver à température négative jusqu'à son utilisation.

Question –

PDF source, p. 3

> Monter le vacherin glacé de 8 personnes dans un cercle de 18 cm de diamètre et de 6 cm de haut, en respectant le croquis, puis surgeler.

Utiliser le cercle de 18 cm de diamètre et de 6 cm de haut indiqué par la fiche. D'après le croquis, la base est en meringue, le sorbet pomme verte forme la couche intermédiaire et la glace aux œufs praliné noisette la couche supérieure. Placer le cercle sur un support propre adapté au froid. Poser le disque de meringue, mettre en place l'insert de sorbet préparé dans le cercle de 16 cm, puis répartir la glace aux œufs praliné noisette au-dessus. Lisser et surgeler rapidement afin de limiter le ramollissement des glaces.

La fiche ne précise pas la quantité de glace à utiliser ni la hauteur exacte de chaque couche : ne pas inventer de dosage. Respecter les couches indiquées par le croquis et utiliser la préparation disponible de façon régulière.

RÉPONSE À RETENIR

Le vacherin est monté dans un cercle de **18 cm de diamètre et 6 cm de haut** : meringue en base, couche de sorbet pomme verte, puis glace aux œufs praliné noisette. Le montage est surgelé.

Question –

PDF source, p. 3

> Confectionner un socle en nougatine pour présenter le vacherin glacé. La fiche indique 150 g de sucre semoule, 150 g de sirop de glucose 38DE et 115 g d'amandes hachées.

Peser 150 g de sucre semoule, 150 g de sirop de glucose 38DE et 115 g d'amandes hachées. Chauffer le sucre et le sirop de glucose dans une casserole propre jusqu'à obtenir un caramel ambré. Incorporer les amandes hachées et mélanger rapidement pour les enrober. Étaler sans attendre sur un support de cuisson adapté ou entre des feuilles résistantes à la chaleur, puis façonner un socle pouvant recevoir le vacherin. La nougatine durcit vite : protéger les mains et ne jamais toucher le sucre cuit. La laisser refroidir complètement avant de la manipuler.

RÉPONSE À RETENIR

La fiche fournit **415 g d'ingrédients** pour la nougatine avant cuisson. Façonner le socle pour la présentation du vacherin ; aucune dimension précise n'est indiquée sur la fiche.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question –

PDF source, p. 3

> Tempérer la couverture de chocolat au choix et confectionner des décors ainsi qu'une plaquette en chocolat. La fiche indique 200 g de chocolat de couverture.

Peser 200 g de couverture au choix. La hacher ou utiliser des pistoles, puis la tempérer selon sa nature et les indications du fabricant : fondre, refroidir, puis remonter à la température de travail correspondant à la couverture choisie. Vérifier la cristallisation par une petite trace de chocolat qui doit prendre et présenter un aspect brillant.

Étaler une partie de la couverture tempérée pour réaliser la plaquette. Réaliser l'inscription demandée lorsqu'elle est suffisamment prise mais encore travaillable, ou à l'aide d'une poche fine. Avec le reste, confectionner des décors sur une feuille guitare ou un support propre adapté. Laisser cristalliser dans un endroit frais et sec, puis conserver à l'abri de l'humidité et de la chaleur. La fiche ne précisant pas le type de couverture, il faut appliquer la courbe de tempérage correspondant à celle qui est choisie.

RÉPONSE À RETENIR

Avec les **200 g** de couverture prévus, réaliser des décors en chocolat et une plaquette, en appliquant le tempérage correspondant à la couverture choisie.

Question –

PDF source, p. 3

> Réaliser la chantilly vanille avec 300 g de crème liquide à 35 % MG, 30 g de saccharose et de la vanille liquide QS.

Peser 300 g de crème liquide à 35 % MG et 30 g de saccharose ; ajouter de la vanille liquide en quantité suffisante, la fiche indiquant QS. Utiliser une crème et une cuve bien froides. Fouetter avec le saccharose et la vanille jusqu'à obtenir une chantilly ferme, lisse et assez souple pour être pochée. Arrêter dès qu'elle tient afin d'éviter qu'elle ne graine. La conserver au froid jusqu'à la finition.

RÉPONSE À RETENIR

La chantilly comprend **330 g** de crème et de saccharose, plus la vanille liquide en quantité suffisante. Elle est conservée au froid avant d'être pochée.

Question –

PDF source, p. 3

> Réaliser la finition du vacherin glacé avec la chantilly et les meringues.

Lorsque le vacherin est suffisamment ferme, le démouler proprement en évitant de le laisser se réchauffer. À l'aide d'une poche, appliquer la chantilly sur le dessus et le pourtour, comme le montre le croquis. Disposer les meringues restantes, notamment les boudoirs ou fingers, sur les côtés et compléter la finition sans déformer le montage. Remettre le vacherin au froid négatif dès que la finition est terminée.

RÉPONSE À RETENIR

Le vacherin est fini à la chantilly et aux meringues, avec une présentation nette et régulière, puis remis au froid négatif.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question –

PDF source, p. 3

> Décorer le vacherin avec les décors en chocolat et d'autres décors libres sur le thème.

Disposer sur le vacherin les décors en chocolat préparés à l'étape précédente. Les manipuler avec des mains propres et sèches ou des gants adaptés afin de limiter les traces et la fonte. Compléter avec des décors libres en lien avec le thème « La fête foraine », sans compromettre la stabilité ni la conservation du dessert. Travailler rapidement et replacer le vacherin au froid négatif.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le vacherin est décoré avec les éléments en chocolat et des décors libres évoquant le thème « La fête foraine ».

Question –

PDF source, p. 3

> Inscrire « La fête foraine » sur la plaquette en chocolat et disposer celle-ci sur le vacherin glacé.

Inscrire exactement « La fête foraine » sur la plaquette en chocolat. Vérifier que le texte est lisible et correctement orthographié. Déposer la plaquette de manière stable sur le vacherin, sans l'enfoncer ni la casser, puis replacer le dessert au froid négatif.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La plaquette portant l'inscription **« La fête foraine »** est disposée sur le vacherin glacé.

Question –

PDF source, p. 1, PDF source, p. 3

> Monter et stocker impérativement le vacherin à -18 °C le premier jour de l'épreuve. Les productions doivent être stockées systématiquement au minimum 12 heures à -18 °C après la première journée.

Monter le vacherin et le stocker à −18 °C le premier jour de l'épreuve, comme l'exige la fiche. À la fin de cette première journée, protéger et identifier les productions, puis les placer dans le stockage prévu à −18 °C pour une durée minimale de 12 heures. Éviter les ouvertures inutiles du stockage et toute rupture de la chaîne du froid. Le second jour, sortir le vacherin uniquement lorsque l'intervention ou la présentation le nécessite et limiter son temps hors du froid.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le vacherin est monté et stocké à **−18 °C le premier jour**, puis conservé au minimum **12 heures à −18 °C** après la première journée, conformément aux consignes du sujet.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Exercice 2

None points

Fabrication et présentation à l’assiette de 6 desserts individuels pomme d’amour

Question –

PDF source, p. 4

> Respecter les bonnes pratiques d’hygiène et de sécurité.

Avant de commencer, lire la fiche technique et organiser le poste. Porter une tenue professionnelle propre, se laver les mains, puis nettoyer et désinfecter le plan de travail et le matériel. Vérifier la qualité et les conditions de conservation des matières premières, en particulier des œufs et des produits laitiers. Éviter les contaminations croisées et garder au froid les préparations sensibles.

Manipuler le sucre et le caramel chauds avec prudence : ils peuvent provoquer de graves brûlures et des projections. Pour le flocage, utiliser le produit fourni en respectant son mode d’emploi et les consignes de sécurité du centre. Nettoyer et désinfecter le matériel au fur et à mesure, puis protéger, identifier et stocker les produits à la température prescrite.

RÉPONSE À RETENIR

Tenue et hygiène adaptées, poste propre, matières premières contrôlées, prévention des contaminations, précautions avec le caramel chaud et le flocage, nettoyage-désinfection et stockage approprié.

Question –

PDF source, p. 4

> Réaliser la pâte sablée cannelle et la laisser reposer au froid. La fiche indique 100 g de beurre demi-sel, 55 g de vergeoise, 30 g de jaune d’œuf, 60 g de poudre de noisette, 125 g de farine T45, 2 g de levure chimique et 5 g de cannelle.

Peser les ingrédients indiqués : 100 g de beurre demi-sel, 55 g de vergeoise, 30 g de jaune d’œuf, 60 g de poudre de noisette, 125 g de farine T45, 2 g de levure chimique et 5 g de cannelle.

1. Travailler le beurre ramolli avec la vergeoise jusqu’à obtenir un mélange homogène.
2. Ajouter le jaune d’œuf et mélanger.
3. Mélanger la farine, la poudre de noisette, la levure et la cannelle, puis incorporer ces ingrédients sans pétrir longuement. Arrêter dès que la pâte est homogène.
4. Aplatir la pâte, la couvrir et la laisser reposer au froid.

Garder la pâte protégée au froid jusqu’à l’abaisse et la cuisson.

RÉPONSE À RETENIR

Pâte sablée cannelle homogène, non surtravaillée et reposée au froid.

Question –

PDF source, p. 4

> Réaliser le caramel de base avec 100 g de saccharose et 40 g de crème liquide à 35 % MG.

Peser 100 g de saccharose et 40 g de crème liquide à 35 % MG. Chauffer séparément la crème. Faire fondre le sucre dans une casserole propre jusqu’à obtenir un caramel ambré, sans le brûler. Retirer du feu et ajouter progressivement la crème chaude en se protégeant des projections et de la vapeur. Remettre brièvement sur feu doux si nécessaire pour homogénéiser, puis refroidir et réserver proprement.

FormaV - document d'entraînement non officiel

La masse théorique des ingrédients avant évaporation et pertes est de 140 g : 100 + 40.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Caramel de base réalisé avec les quantités de la fiche. Masse théorique des ingrédients avant pertes : 140 g.

Question –

PDF source, p. 4

> Réaliser le parfait caramel avec 125 g de lait, 75 g de jaune d'œuf, 125 g de caramel de base et 140 g de crème fluide à 35 % MG. Le mouler en demi-sphère de 4 cm de diamètre et surgeler.

Peser 125 g de lait, 75 g de jaune d'œuf, 125 g de caramel de base et 140 g de crème fluide à 35 % MG. Chauffer le lait. Mélanger les jaunes, puis verser progressivement le lait chaud dessus en fouettant. Remettre en cuisson douce en remuant jusqu'à épaississement léger, sans faire bouillir. Incorporer le caramel de base et homogénéiser.

Refroidir rapidement la préparation en respectant les règles d'hygiène. Monter la crème froide souplement et l'incorporer délicatement à la préparation refroidie. Garnir les moules demi-sphères de 4 cm, lisser puis surgeler. Réserver les inserts congelés pour le montage. La masse théorique des ingrédients avant pertes et foisonnement est de 465 g : 125 + 75 + 125 + 140.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Parfait caramel préparé avec les quantités de la fiche, moulé en demi-sphères de 4 cm et surgelé. Masse théorique des ingrédients avant pertes et foisonnement : 465 g.

Question –

PDF source, p. 4

> Cuire la pâte sablée cannelle.

Abaisser régulièrement la pâte reposée, puis la déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire dans un four préchauffé en surveillant la cuisson et la coloration. La fiche ne précise ni température ni durée : elles sont à adapter au four du laboratoire et à l'épaisseur de l'abaisse, sans présenter de valeur comme une donnée du sujet. Laisser refroidir complètement avant de peser les 300 g nécessaires au sablé reconstitué.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pâte sablée cannelle cuite et complètement refroidie, prête à être pesée pour obtenir les 300 g nécessaires à la recette du sablé reconstitué.

Question –

PDF source, p. 4

> Réaliser le sablé reconstitué : broyer la pâte sablée cuite, faire fondre ensemble le beurre de cacao et la couverture lactée, ajouter le praliné puis la pâte sablée. Abaisser, détailler et réserver au froid. La fiche indique 300 g de pâte sablée cannelle cuite, 70 g de couverture lactée, 15 g de beurre de cacao et 40 g de praliné noisette.

Peser 300 g de pâte sablée cannelle cuite, 70 g de couverture lactée, 15 g de beurre de cacao et 40 g de praliné noisette. Broyer la pâte refroidie. Faire fondre ensemble la couverture lactée et le beurre de cacao sans les surchauffer. Ajouter le praliné et mélanger, puis incorporer la pâte sablée broyée.

Abaisser la préparation régulièrement, puis la détailler avant qu'elle ne durcisse. Réserver au froid. La masse théorique des ingrédients avant pertes est de 425 g : 300 + 70 + 15 + 40.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Sablé reconstitué cannelle préparé, abaissé, détaillé et réservé au froid. Masse théorique des ingrédients avant pertes : 425 g.

Question –

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4

> Turbiner le sorbet plein fruit pomme verte selon la fiche technique précédente.

La fiche technique de la page 3 donne la formule du sorbet plein fruit pomme verte : 1 000 g de purée de pomme verte 100 %, 342 g de saccharose, 110 g de glucose atomisé, 7 g de stabilisateur à sorbet et 390 g d'eau.

1. Mélanger le saccharose, le glucose atomisé et le stabilisateur pour bien disperser ce dernier.
2. Chauffer l'eau et incorporer progressivement les ingrédients secs en fouettant. Chauffer selon la procédure du laboratoire afin de les dissoudre et de permettre l'action du stabilisateur.
3. Refroidir rapidement la base, ajouter la purée de pomme verte et mixer pour homogénéiser.
4. Laisser maturer au froid, puis turbiner jusqu'à obtenir une texture prise et régulière. Utiliser la quantité nécessaire au montage et réserver le reste dans un contenant adapté, propre et identifié.

La masse théorique du mélange avant pertes et foisonnement est de 1 849 g : 1 000 + 342 + 110 + 7 + 390. La durée et la température de maturation ne sont pas indiquées dans la fiche ; appliquer la procédure du laboratoire.

RÉPONSE À RETENIR

Sorbet pomme verte préparé selon la formule de la page 3, maturé puis turbiné. Masse théorique du mélange avant pertes et foisonnement : 1 849 g.

Question –

PDF source, p. 4

> Monter les petits entremets glacés dans des moules demi-sphères de 7 cm, en respectant le croquis.

Préparer les moules demi-sphères de 7 cm, les inserts de parfait caramel surgelés et le sorbet turbiné. Garnir les moules de sorbet en formant une couche régulière qui remonte sur les parois. Placer un insert de parfait caramel de 4 cm au centre, sans le faire toucher les parois. Compléter avec le sorbet et lisser. Fermer avec une base de sablé reconstitué cannelle, posée à plat et ajustée au bord du moule.

Le croquis de la page 4 indique, de l'extérieur vers l'intérieur, le flocage rouge, le sorbet pomme verte et le parfait caramel ; le sablé reconstitué forme la base. Répartir les couches régulièrement.

RÉPONSE À RETENIR

Chaque entremets est monté dans un moule demi-sphère de 7 cm : sorbet pomme verte autour de l'insert de parfait caramel, puis fermeture par le sablé reconstitué cannelle.

Question –

PDF source, p. 4

> Surgeler les petits entremets glacés.

Après le montage, placer les moules sans délai dans l'équipement de surgélation prévu. Maintenir les entremets à -18 °C selon les consignes du sujet, à plat et protégés des contaminations et des odeurs. La fiche ne précise pas de durée de surgélation : contrôler que les entremets sont suffisamment fermes avant

FormaV - document d'entraînement non officiel

de les démouler.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Petits entremets glacés surgelés, protégés et maintenus à -18 °C jusqu'au démoulage et à la finition.

Question –

PDF source, p. 4

> Réaliser la sauce caramel avec 150 g de sucre semoule, 75 g de beurre demi-sel et 75 g de crème liquide à 35 % MG.

Peser 150 g de sucre semoule, 75 g de beurre demi-sel et 75 g de crème liquide à 35 % MG. Chauffer séparément la crème. Réaliser un caramel ambré avec le sucre, puis retirer la casserole du feu. Ajouter prudemment le beurre en morceaux en remuant, puis incorporer progressivement la crème chaude : le mélange peut bouillonner et projeter. Remettre brièvement sur feu doux si nécessaire pour obtenir une sauce homogène. Refroidir et réserver dans un récipient propre.

La masse théorique des ingrédients avant évaporation et pertes est de 300 g : 150 + 75 + 75.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Sauce caramel homogène réalisée avec les quantités de la fiche. Masse théorique des ingrédients avant pertes : 300 g.

Question –

PDF source, p. 4

> Démouler les entremets et les pulvériser avec le flocage rouge fourni par le centre.

Vérifier que les entremets sont bien congelés, puis les démouler proprement. Pulvériser le flocage rouge fourni par le centre en couche fine et régulière, conformément à son mode d'emploi et aux consignes de sécurité. Le croquis montre le flocage sur l'extérieur de l'entremets. Remettre les pièces au froid après pulvérisation et jusqu'au dressage.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Entremets démoulés et recouverts d'un flocage rouge régulier, puis remis au froid.

Question –

PDF source, p. 4

> Présenter les 6 desserts individuels à l'assiette : un petit entremets glacé, une quenelle de glace aux œufs praliné noisette, une sauce caramel et des décors en chocolat, en respectant le croquis.

Préparer six assiettes propres et froides. Sur chacune, disposer un entremets glacé avec son socle de sablé reconstitué. Ajouter à côté une quenelle de glace aux œufs praliné noisette. Dresser la sauce caramel en petites touches, comme sur le croquis, puis ajouter un décor en chocolat. Travailler rapidement pour limiter la fonte et essuyer les bords des assiettes. Répéter la même composition sur les six assiettes.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Six desserts à l'assiette, chacun composé d'un entremets glacé pomme d'amour, d'une quenelle de glace aux œufs praliné noisette, de sauce caramel et d'un décor en chocolat.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question –

PDF source, p. 1, PDF source, p. 4

> Mouler les petits entremets glacés individuels et les stocker impérativement à -18 °C le premier jour de l’épreuve.

Monter les petits entremets et les placer à -18 °C le premier jour de l’épreuve, comme l’exige la page 4. La consigne générale de la page 1 précise que les productions sont stockées au minimum 12 heures à -18 °C après la première journée. Il faut donc organiser le travail pour effectuer le montage le premier jour, mettre les moules sans délai au froid prévu et maintenir les entremets à la température prescrite.

RÉPONSE À RETENIR

Petits entremets montés et stockés à -18 °C le premier jour, puis conservés au minimum 12 heures à -18 °C après la première journée selon la consigne générale.

Question –

PDF source, p. 2

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

Placer les restes de glace et de sorbet dans les moules à glace mis à disposition, propres et adaptés au produit. Protéger les préparations et les étiqueter de façon lisible. Indiquer le nom du produit et la date de fabrication ; ajouter les autres informations demandées par la procédure du centre, le cas échéant. Stocker à -18 °C conformément à la consigne générale de conservation et éviter les contaminations ainsi que les décongélations partielles.

RÉPONSE À RETENIR

Restes de glace et de sorbet placés dans les moules à glace mis à disposition, protégés, étiquetés et stockés à -18 °C.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/ep2_-_pratique_-_sujet_2.pdf
© FormaV EI • Proposition de correction, distincte d'un corrigé officiel.

FormaV - document d'entraînement non 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.