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°2
« LA FÊTE FORAINE »

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

Pour célébrer l'ouverture de la « Foire du Trône » 2023 à Paris, un grand chef pâtissier glacier souhaite proposer à ses clients un vacherin glacé ainsi qu'un dessert à l'assiette composé d'un petit entremets glacé en forme de dôme.

COMMANDE	CONSIGNES	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Dessert glacé **Vacherin glacé de 8 personnes composé de :** • Meringue française • Insert sorbet plein fruit pomme verte • Glace aux œufs noisette • Crème chantilly vanille • Décor chocolat sur le thème • Socle en nougatine pour la présentation du vacherin **Desserts glacés individuels** **6 desserts présentés à l'assiette composés de :** • Sablé reconstitué cannelle • Insert parfait caramel • Sorbet plein fruit pomme verte • Flocage beurre de cacao rouge (fourni par le centre) • Sauce au caramel • Quenelle de glace aux œufs noisette **Bases de pâtisserie** • Pâte sablée à la cannelle • Sablé reconstitué cannelle • Meringue française • Sauce au caramel • Chantilly • Décors en chocolat **Produit non turbiné** • Parfait glacé caramel	- Réaliser un sorbet plein fruit pomme verte, laisser maturer et turbiner. - Réaliser une glace aux œufs noisette, laisser maturer et turbiner. - Confectionner une meringue française, dresser et cuire. - Réaliser une pâte sablée à la cannelle et l'utiliser pour confectionner un sablé reconstitué. - Réaliser un parfait caramel, mouler et surgeler. - Réaliser le montage du vacherin, surgeler. - Réaliser le montage des petits entremets glacés en demi-sphère, surgeler. - Confectionner la nougatine et réaliser un socle pour le vacherin. - Tempérer la ou les couvertures de chocolat et réaliser des décors. - Réaliser la crème chantilly vanille. - Réaliser une sauce caramel. - Réaliser la finition et la décoration du vacherin glacé. - Pulvériser les petits entremets glacés avec un appareil à flocage rouge (fourni par le centre). - Présenter les entremets sur assiettes à l'aide des divers éléments. **Stocker et étiqueter vos restes de glace et sorbet dans les moules à glace mis à disposition.**	**1/ Comportement professionnel** Tenue professionnelle adaptée Organisation et gestion du poste de travail Utilisation rationnelle du matériel et des matières premières Vérification, contrôle et déconditionnement des matières premières **2/ Fabrication des produits glacés** Réalisation des glaces et sorbets Réalisation des produits glacés non turbinés Montage d'un vacherin glacé Réalisation de desserts individuels présentés à l'assiette Stockage et gestion des produits finis **3/ Fabrication des produits de pâtisserie chocolaterie** Réalisation d'une meringue française Réalisation d'une pâte sablée et d'un sablé reconstitué Réalisation d'une sauce caramel Réalisation d'une nougatine Réalisation d'une crème chantilly Tempérage et réalisation de décors en couverture de chocolat **4/ Finitions, dressage et décors** Qualités des montages, finitions et décoration des produits glacés Dressage des desserts à l'assiette Réalisation des décors en chocolat Réalisation des autres éléments de décors **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 productions

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
VACHERIN GLACÉ POMME NOISETTE

Nombre de portions : 8 personnes (1 cercle de 18 cm sur 6 cm de haut)

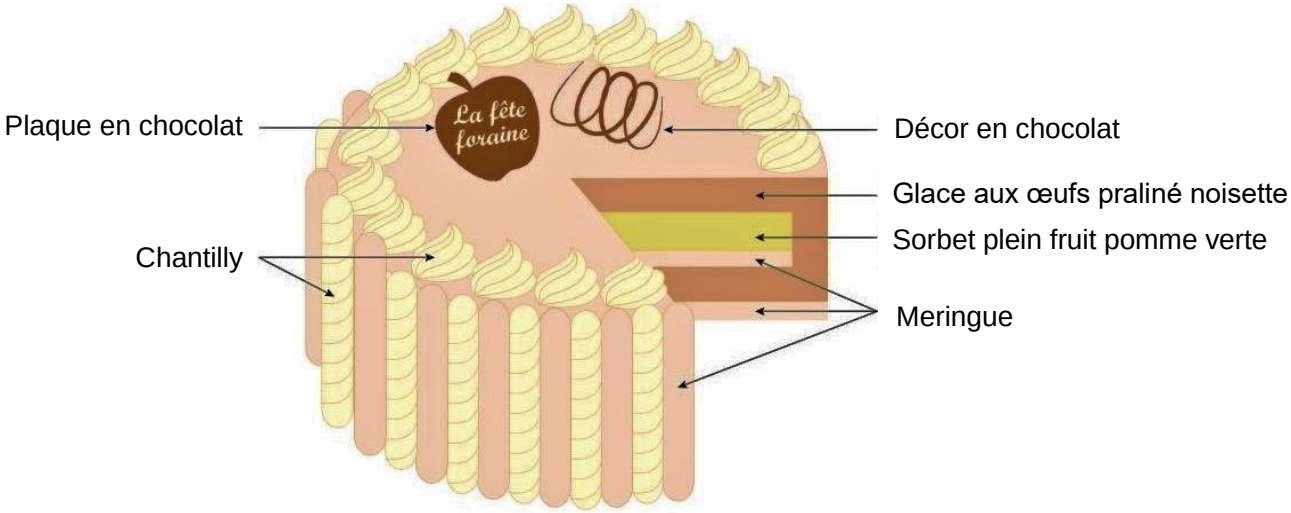
Matières premières	Unité	Quantité
Meringue française		
Blanc d'œuf	g	200
Sucre semoule	g	200
Sucre glace	g	200
Sorbet plein fruit pomme verte		
Purée de pomme verte 100%	g	1000
Saccharose	g	342
Glucose atomisé	g	110
Stabilisateur à sorbet	g	7
Eau	g	390
Glace aux œufs praliné noisette		
Lait entier	g	890
Saccharose	g	90
Sucre inverti	g	37
Jaune d'œuf	g	100
Beurre	g	75
Poudre de lait 0%	g	37
Stabilisateur	g	3
Émulsifiant	g	3
Praliné noisette	g	190
Pure pâte de noisette	g	37
Chantilly		
Crème liquide 35% MG	g	300
Saccharose	g	30
Vanille liquide	g	QS
Nougatine		
Sucre semoule	g	150
Sirop de glucose 38DE	g	150
Amande hachée	g	115
Décors		
Chocolat de couverture (au choix)	g	200

Progression

Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité.

- Réaliser le sorbet plein fruit pomme verte et laisser maturer.
- Réaliser la glace aux œufs praliné noisette. Laisser maturer.
- Réaliser la meringue française. Dresser 2 disques de 16 cm, des boudoirs ou Finger, et cuire.
- Turbiner le sorbet plein fruit pomme verte et le mouler sur un disque de meringue dans un cercle de 16 cm de diamètre sur 3 cm de haut. Surgeler. Réserver le reste de sorbet pour vos desserts individuels.
- Turbiner la glace aux œufs praliné noisette.
- Procéder au montage du vacherin glacé dans un cercle de 18 cm de diamètre et 6 cm en respectant le croquis. Surgeler.
- Confectionner un socle en nougatine pour présenter votre vacherin glacé.
- Tempérer la couverture et confectionner des décors et une plaquette en chocolat.
- Réaliser la chantilly.
- Réaliser la finition du vacherin glacé, avec votre chantilly et les meringues.
- Décorer le vacherin avec vos décors en chocolat et autres décors libres sur le thème.
- Une inscription sur la plaquette en chocolat « La fête foraine » doit être disposée sur le vacherin glacé.

Attention : Le vacherin devra impérativement être monté et stocké à -18°C le premier jour de l'épreuve.



FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
DESSERT INDIVIDUEL POMME D'AMOUR

Nombre de portions : 6 desserts individuels

Matières premières	Unité	Quantité
Caramel de base		
Saccharose	g	100
Crème liquide 35% MG	g	40
Parfait caramel		
Lait	g	125
Jaune d'œuf	g	75
Caramel de base	g	125
Crème fluide 35% MG	g	140
Sorbet plein fruit pomme verte (Voir fiche technique précédente)		
Pâte sablée cannelle		
Beurre demi-sel	g	100
Vergeoise	g	55
Jaune d'œuf	g	30
Poudre de noisette	g	60
Farine T45	g	125
Levure chimique	g	2
Cannelle	g	5
Sablé reconstitué		
Pâte sablée cannelle cuite	g	300
Couverture lactée	g	70
Beurre de cacao	g	15
Praliné noisette	g	40
Sauce caramel		
Sucre semoule	g	150
Beurre demi-sel	g	75
Crème liquide 35% MG	g	75
Flocage rouge (Fourni par le centre)	g	100
Décors en chocolat Réalisés à l'étape précédente		

Progression

Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité.

- Réaliser la pâte sablée cannelle, laisser reposer au froid.
- Réaliser le caramel de base puis le parfait caramel, mouler en demi sphère de 4 cm de diamètre, surgeler.
- Cuire la pâte sablée.
- Réaliser avec cette pâte le sablé reconstitué : broyer la pâte sablée, fondre le beurre de cacao et la couverture lactée ensemble, ajouter le praliné, puis la pâte sablée. Abaisser, détailler et réserver au froid.
- Turbiner le sorbet plein fruit pomme verte.
- Procéder au montage des petits entremets glacés dans des moules demi-sphères de 7 cm, en respectant le croquis.
- Surgeler.
- Réaliser la sauce caramel.
- Démouler et pulvériser avec le flocage rouge (fourni par le centre).
- Présenter les desserts individuels à l'assiette, composés d'un petit entremets glacé. Agrémenter d'une quenelle de glace praliné noisette, d'une sauce caramel et de décors en chocolat.

Attention : Les petits entremets glacés individuels devront impérativement être moulés et stockés à -18°C le premier jour de l'épreuve.

