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

Production et valorisation des desserts glacés

Session 2023

Code sujet **Non indiqué dans cette édition** 0h30

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Exercice 1 — Table analytique — Sorbet plein fruit pomme verte 54%
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 — Sorbet plein fruit pomme verte 54%

Question Tableau

PDF source, p. 2

> Compléter la table analytique d'un sorbet pomme verte en tenant compte des indications fournies dans le tableau. Le tableau concerne un sorbet plein fruit pomme verte 54%.

On complète le tableau pour un poids total de 2 000 g et un E.S.T. total de 620 g. Le titre « sorbet plein fruit pomme verte 54 % » conduit à retenir 54 % de purée de pomme dans le poids total. Pour obtenir une table complétée avec les seules indications fournies, on retient le saccharose comme seul autre sucre ajouté et on laisse le sucre inverti, le dextrose, le lait en poudre à 0 %, le vin et l'alcool à 0 g. C'est une hypothèse de calcul cohérente, car le sujet ne donne pas de quantité pour ces ingrédients.

1. **Purée de pomme verte :** poids = 2 000 × 54 % = 1 080 g. À 12 % d'E.S.T., elle apporte 1 080 × 12 % = 129,6 g d'E.S.T. Le P.S. indiqué est l'E.S.T. du fruit × 1,25 : 129,6 × 1,25 = 162 g. La purée étant à 100 % fruit, elle apporte 1 080 g dans la colonne « Fruits ».
2. **Glucose atomisé :** le tableau donne un P.S. de 50 % et un P.S. final de 60 g. Son poids est donc 60 ÷ 0,50 = 120 g. À 95 % d'E.S.T., il apporte 120 × 95 % = 114 g d'E.S.T. et contient 5 % d'eau, soit 120 × 5 % = 6 g. Dans la colonne « Sucres », on reporte le poids de l'ingrédient sucrant, soit 120 g ; les 114 g correspondent à son E.S.T., compté séparément dans la dernière colonne.
3. **Stabilisant :** le poids donné est 8 g. Son E.S.T. étant de 100 %, il apporte 8 g d'E.S.T. et 8 g dans la colonne « Stabil. ».
4. **Saccharose :** il complète l'E.S.T. jusqu'à 620 g. Son poids est donc 620 − 129,6 − 114 − 8 = 368,4 g. Comme il est à 100 % d'E.S.T., il apporte 368,4 g d'E.S.T. et 368,4 g dans la colonne « Sucres ».
5. **Eau ajoutée :** elle complète le poids total : 2 000 − 1 080 − 120 − 8 − 368,4 = 423,6 g. À 0 % d'E.S.T., elle n'ajoute aucun E.S.T.

Contrôles : le poids total des ingrédients est bien de 2 000 g et leur E.S.T. total est bien de 620 g. Les colonnes de classement « E.S.D.L. », « Vin » et « Alcool » restent à 0 dans cette proposition, car aucun de ces ingrédients n'est retenu.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Table analytique complétée selon l'hypothèse explicitée ci-dessus. Les tirets signalent une caractéristique non indiquée ou sans objet ; les ingrédients non retenus sont à 0 g. La colonne « Sucres » compte ici le poids des ingrédients sucrants, tandis que leur E.S.T. est calculé séparément.

E.S.D.L. (indication)	P.S. (indication)	Eau	E.S.T. (indication)	Ingrédient	Poids (g)	Sucres (g)	Fruits (g)	E.S.D.L. (g)	Vin (g)	Alcool (g)	Stabil. (g)	P.S. (g)	E.S.T. (g)
—	E.S.T. du fruit × 1,25	—	12 %	Purée de pomme verte (100 % fruit)	1 080	0	1 080	0	0	0	0	162	129,6
—	100 %	—	100 %	Saccharose	368,4	368,4	0	0	0	0	0	368,4	368,4
—	50 %	5 %	95 %	Glucose atomisé	120	120	0	0	0	0	0	60	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
—	—	—	100 %	Stabilisant	8	0	0	0	0	0	8	0	8
—	—	—	0 %	Eau	423,6	0	0	0	0	0	0	0	0
—	—	—	—	**TOTAUX**	**2 000**	**488,4**	**1 080**	**0**	**0**	**0**	**8**	**590,4**	**620**
—	—	—	—	**% du poids total**	**100 %**	**24,42 %**	**54 %**	**0 %**	**0 %**	**0 %**	**0,4 %**	**29,52 %**	**31 %**

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/ep2_-_table_analytique_-_sujet_2.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.