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 — Bombe glacée « La vigne et le vin » pour 8 personnes
8 réponses • PDF source, p. 1, PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 4

Exercice 2 — Six coupes glacées individuelles en nougatine
9 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

Bombe glacée « La vigne et le vin » pour 8 personnes

Question –

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3

> Confectionner une crème glacée vanille et laisser maturer le mix. Utiliser 1 500 g de lait, 413 g de crème fluide à 35 % MG, 45 g de beurre, 98 g de poudre de lait à 0 % MG, 300 g de saccharose, 68 g de glucose atomisé, 68 g de dextrose, 6 g de stabilisateur, 6 g d'émulsifiant et 3 gousses de vanille. Turbiner la crème glacée.

Méthode. Peser les ingrédients indiqués page 3 : 1 500 g de lait, 413 g de crème fluide à 35 % MG, 45 g de beurre, 98 g de poudre de lait à 0 % MG, 300 g de saccharose, 68 g de glucose atomisé, 68 g de dextrose, 6 g de stabilisateur, 6 g d'émulsifiant et 3 gousses de vanille.

1. Mélanger soigneusement les poudres pour répartir le stabilisateur et l'émulsifiant et limiter les grumeaux.
2. Mettre en chauffe le lait, la crème, le beurre et les gousses de vanille préparées. Incorporer progressivement le mélange de poudres en remuant.
3. Appliquer le traitement thermique prévu par le protocole professionnel et le matériel utilisés. Refroidir rapidement le mix, le protéger et le placer au froid pour le laisser maturer.
4. Homogénéiser le mix si nécessaire, puis le turbiner jusqu'à obtenir une crème glacée régulièrement prise. La réserver au froid négatif pour le montage.

La fiche ne précise ni durée ni température de traitement thermique ou de maturation : respecter le protocole de l'établissement sans inventer de valeurs. Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité et nettoyer le matériel après utilisation.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Résultat attendu :** une crème glacée vanille réalisée avec les quantités de la fiche, maturée puis turbinée, prête à être utilisée pour chemiser et compléter la bombe glacée.

Question –

PDF source, p. 3

> Réaliser une dacquoise noisette avec 100 g de blancs d'œuf, 32 g de sucre semoule, 75 g de sucre glace et 30 g de poudre de noisettes. Dresser un disque de 16 cm et un disque de 12 cm de diamètre, cuire et réserver pour le montage.

Méthode. Peser 100 g de blancs d'œuf, 32 g de sucre semoule, 75 g de sucre glace et 30 g de poudre de noisettes. Préparer une plaque recouverte de papier cuisson et tracer ou repérer un disque de 16 cm et un disque de 12 cm de diamètre.

1. Tamiser ensemble le sucre glace et la poudre de noisettes.
2. Monter les blancs en neige. Ajouter progressivement le sucre semoule afin d'obtenir une meringue ferme et brillante.
3. Incorporer délicatement les poudres tamisées à la maryse, sans faire retomber la préparation.
4. Dresser deux disques réguliers, l'un de 16 cm et l'autre de 12 cm de diamètre. Cuire selon le protocole professionnel de l'établissement : la fiche ne précise ni température ni durée.
5. Laisser refroidir puis réserver les disques à plat, à l'abri de l'humidité, jusqu'au montage.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Résultat attendu : deux disques de dacquoise noisette cuits et refroidis : un disque de 16 cm de diamètre pour fermer la base de la bombe, et un disque de 12 cm de diamètre pour obturer le parfait chocolat.

Question –

PDF source, p. 3

> Réaliser un parfait au chocolat avec 100 g de jaunes d'œuf, 75 g de sucre semoule, 90 g d'eau, 63 g de couverture fondante et 140 g de crème fluide à 35 % MG. Le mouler dans un moule à bombe de 12 cm de diamètre, l'obturer avec un disque de dacquoise et le surgeler.

Méthode. Peser 100 g de jaunes d'œuf, 75 g de sucre semoule, 90 g d'eau, 63 g de couverture fondante et 140 g de crème fluide à 35 % MG. Préparer le moule à bombe de 12 cm et le disque de dacquoise de 12 cm.

1. Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre, en suivant le protocole professionnel de la pâte à bombe.
2. Fouetter les jaunes et verser le sirop chaud en filet tout en fouettant. Continuer à fouetter jusqu'à obtenir une préparation foisonnée et refroidie.
3. Faire fondre la couverture fondante et l'incorporer progressivement à la préparation aux jaunes.
4. Monter la crème fluide, puis l'incorporer délicatement afin de préserver le foisonnement.
5. Garnir le moule de 12 cm avec le parfait, égaliser et obturer avec le disque de dacquoise de 12 cm. Surgeler jusqu'à ce que l'insert soit ferme et manipulable.

La fiche ne donne pas de température de sirop ni de durée de surgélation : suivre le protocole de l'établissement et vérifier la prise avant le montage.

RÉPONSE À RETENIR

Résultat attendu : un insert de parfait chocolat moulé dans le moule de 12 cm, obturé avec le disque de dacquoise de 12 cm et suffisamment surgelé pour être inséré dans la bombe.

Question –

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3

> Pour la bombe glacée de 8 portions (demi-sphère de 18 cm de diamètre), chemiser de crème glacée vanille un moule à bombe sanglé de 18 cm de diamètre. Insérer le parfait congelé, compléter avec la crème glacée vanille et obturer avec le deuxième disque de dacquoise. Surgeler puis démouler.

Méthode de montage. Vérifier que le parfait de 12 cm est congelé et que la crème glacée vanille est turbinée. Installer le moule à bombe de 18 cm dans le dispositif de sanglage prévu.

1. Répartir régulièrement la crème glacée vanille contre les parois du moule pour le chemiser.
2. Insérer au centre le parfait congelé, déjà obturé par le disque de dacquoise de 12 cm.
3. Compléter avec la crème glacée vanille en évitant les poches d'air.
4. Obturer la base avec le deuxième disque de dacquoise, celui de 16 cm de diamètre.
5. Surgeler jusqu'à ce que l'ensemble soit ferme, puis démouler soigneusement sans déformer la demi-sphère.

Travailler rapidement pendant le montage afin de limiter le ramollissement des préparations glacées.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Résultat attendu : une bombe glacée en demi-sphère de 18 cm de diamètre, avec une enveloppe de crème glacée vanille, un insert central de parfait chocolat obturé par le disque de dacquoise de 12 cm, et une base fermée par le disque de dacquoise de 16 cm.

Question –

PDF source, p. 3

> Glacer entièrement la bombe démoulée avec le glaçage neutre fourni par le centre (300 g).

Méthode. Utiliser les 300 g de glaçage neutre fournis par le centre. Démouler la bombe lorsqu'elle est suffisamment congelée. Préparer une grille avec un récipient de récupération dessous. Préparer et appliquer le glaçage selon les indications du produit fourni.

1. Poser la bombe sur la grille.
2. Répartir le glaçage de façon régulière sur toute la surface, y compris les côtés, afin de glacer entièrement la bombe.
3. Laisser égoutter l'excédent, transférer la bombe avec précaution sur son support et la remettre au froid.

La fiche ne précise pas de température d'application : respecter les indications du glaçage fourni sans en inventer.

RÉPONSE À RETENIR

Résultat attendu : la bombe démoulée est entièrement recouverte de glaçage neutre, avec une finition régulière et sans zone oubliée.

Question –

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 4

> Tempérer 200 g de couverture noire et réaliser les décors en chocolat sur le thème viticole ainsi qu'une plaquette en chocolat portant obligatoirement l'inscription « La vigne et le vin ». Prévoir également les décors en chocolat destinés aux coupes glacées.

Méthode. Prévoir les 200 g de couverture noire indiqués pour le montage et la finition. Tempérer la couverture selon la méthode professionnelle adaptée au produit et au matériel utilisés ; la fiche ne fournit ni courbe de température ni méthode particulière.

1. Faire fondre puis tempérer la couverture en contrôlant son état de travail selon le protocole choisi.
2. Réaliser des décors propres et lisibles en lien avec le thème viticole, par exemple des formes évoquant une feuille de vigne ou une grappe.
3. Former une plaquette en chocolat et y inscrire exactement : « La vigne et le vin ».
4. Prévoir également des décors pour les coupes glacées. Laisser cristalliser les pièces avant de les manipuler et les conserver à l'abri de l'humidité et des chocs thermiques.

RÉPONSE À RETENIR

Résultat attendu : des décors en couverture noire sur le thème viticole, une plaquette portant obligatoirement l'inscription « La vigne et le vin », ainsi que des décors destinés aux coupes glacées.

Question –

PDF source, p. 3

> Décorer la bombe glacée conformément au schéma de coupe, qui indique la plaquette en chocolat, la crème glacée

FormaV - document d'entraînement non officiel

vanille, le parfait chocolat, la dacquoise noisette et les décors en chocolat.

Méthode de décoration d'après le schéma de coupe de la page 3. Placer la plaquette en chocolat au sommet de la bombe. Le schéma montre la crème glacée vanille autour du parfait chocolat. Le parfait est obturé par le disque de dacquoise de 12 cm ; l'autre disque de dacquoise ferme la base de la bombe. Placer les décors en chocolat sur les côtés, au niveau de la base, comme sur le schéma. Manipuler la bombe froide avec précaution et fixer les éléments sans laisser la glace se réchauffer.

RÉPONSE À RETENIR

Résultat attendu : la plaquette en chocolat se trouve au sommet et les décors en chocolat sont placés sur les côtés de la base. À la coupe, on distingue la crème glacée vanille autour du parfait chocolat, ainsi que les éléments de dacquoise noisette, conformément au schéma.

Question –

PDF source, p. 1, PDF source, p. 3, PDF source, p. 4

Stocker et étiqueter les restes de glace et de sorbet dans les moules à glace mis à disposition. À la suite de la première journée, stocker systématiquement les glaces, les sorbets et les produits non turbinés pendant 12 heures minimum à −18 °C.

Méthode de stockage et d'étiquetage. À la suite de la première journée, stocker systématiquement les glaces, les sorbets et les produits non turbinés pendant 12 heures minimum à −18 °C. Placer les restes de glace et de sorbet dans les moules à glace mis à disposition. Les protéger et les étiqueter clairement pour identifier le produit.

Maintenir les produits au froid pendant les manipulations et éviter les ouvertures prolongées du stockage. Respecter les règles d'hygiène et les consignes de sécurité de l'établissement.

RÉPONSE À RETENIR

Résultat attendu : les restes de glace et de sorbet sont placés dans les moules prévus et étiquetés. Après la première journée, les glaces, les sorbets et les produits non turbinés sont stockés au minimum 12 heures à −18 °C.

Exercice 2

None points

Six coupes glacées individuelles en nougatine

Question –

PDF source, p. 2, PDF source, p. 4

> Réaliser un sorbet plein fruit cassis et le laisser maturer. Utiliser 550 g de purée de cassis 100 %, 122 g de saccharose, 60 g de glucose atomisé, 30 g de dextrose, 4 g de stabilisateur et 225 g d'eau.

Démarche : peser 550 g de purée de cassis 100 %, 122 g de saccharose, 60 g de glucose atomisé, 30 g de dextrose, 4 g de stabilisateur et 225 g d'eau. Mélanger le stabilisateur avec les sucres pour favoriser sa dispersion. Préparer le sirop avec l'eau et les ingrédients secs selon le mode d'emploi du stabilisateur et le protocole de l'établissement. Refroidir, incorporer la purée de cassis et homogénéiser. Couvrir et laisser maturer au froid. Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et maintenir la préparation au froid.

La somme des ingrédients pesés est la masse du mix avant turbinage ; elle ne donne pas le rendement final en sorbet.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Résultat attendu :** un mix de sorbet plein fruit cassis préparé avec les quantités prescrites, maturé au froid et prêt à turbiner. La masse totale des ingrédients pesés est de **991 g**.

Question –

PDF source, p. 2, PDF source, p. 4

> Confectionner la nougatine avec 400 g de sucre, 400 g de sirop de glucose 38 DE et 400 g d'amandes effilées, puis réaliser 6 coupes individuelles à l'aide des moules demi-sphère mis à disposition.

Démarche : peser 400 g de sucre, 400 g de sirop de glucose 38 DE et 400 g d'amandes effilées. Cuire le sucre et le sirop de glucose dans une casserole adaptée, en surveillant la cuisson, jusqu'à obtenir un caramel homogène. Incorporer les amandes. La nougatine chaude peut provoquer de graves brûlures : utiliser du matériel adapté et manipuler avec prudence. Façonner rapidement la nougatine dans les moules demi-sphère mis à disposition pour obtenir 6 coupes aussi régulières que possible. Laisser refroidir et durcir avant de démouler.

La fiche ne précise ni température de cuisson ni quantité de nougatine par coupe : il ne faut pas inventer ces valeurs. La masse des ingrédients pesés avant cuisson est de 1 200 g, mais elle ne garantit pas le poids final de nougatine après cuisson.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Résultat attendu :** une nougatine confectionnée avec 400 g de sucre, 400 g de sirop de glucose 38 DE et 400 g d'amandes effilées, façonnée en **6 coupes individuelles** à l'aide des moules demi-sphère.

Question –

PDF source, p. 2, PDF source, p. 4

> Réaliser les tuiles aux amandes (commande : 300 g) avec 100 g d'amandes effilées, 125 g de sucre semoule, 25 g de farine, 60 g d'œuf entier, 50 g de blanc d'œuf et de la vanille liquide en quantité suffisante. Cuire et réserver. Utiliser les tuiles dans les coupes glacées et présenter le reste sur une assiette.

Démarche : peser 100 g d'amandes effilées, 125 g de sucre semoule, 25 g de farine, 60 g d'œuf entier et 50 g de blanc d'œuf. Ajouter la vanille liquide en quantité suffisante. Mélanger sans trop briser les amandes. Déposer des portions régulières et espacées sur une plaque préparée. Cuire selon le matériel et le protocole

FormaV - document d'entraînement non officiel

de l'établissement : la fiche ne fournit pas de température ni de durée. À la sortie du four, donner la forme souhaitée pendant que les tuiles sont encore souples, puis les laisser refroidir et les réserver au sec.

La commande vise 300 g de tuiles finies ; la fiche donne les quantités de la recette, mais ne précise pas son rendement après cuisson. Peser les tuiles obtenues pour contrôler la quantité, en utiliser dans les coupes et présenter le reste sur une assiette, comme demandé.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Résultat attendu :** des tuiles aux amandes préparées avec les quantités prescrites et de la vanille liquide en quantité suffisante, cuites et réservées. La quantité visée est **300 g de tuiles finies** ; les tuiles sont utilisées dans les coupes et le reste est présenté sur une assiette.

Question –

PDF source, p. 4

> Turbiner le sorbet plein fruit cassis et réaliser 6 boules de tailles identiques.

Démarche : vérifier que le mix de cassis a maturé et qu'il est suffisamment froid. Le turbiner dans une turbine propre et désinfectée, en suivant les consignes de la machine, jusqu'à obtenir une texture prise et régulière. Former ensuite 6 boules avec le même outil et contrôler qu'elles sont de tailles identiques. Les maintenir au froid jusqu'au dressage.

Le sujet ne donne ni grammage par boule ni rendement après turbinage : il faut contrôler l'égalité des portions sans leur attribuer de poids non fourni.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Résultat attendu :** le sorbet plein fruit cassis est maturé puis turbiné ; **6 boules de tailles identiques** sont préparées pour le dressage.

Question –

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

> Réaliser 6 boules de crème glacée vanille de tailles identiques, en utilisant la fiche technique précédente.

Démarche : utiliser la fiche technique de la page 3 : 1 500 g de lait, 413 g de crème fluide à 35 % MG, 45 g de beurre, 98 g de poudre de lait à 0 % MG, 300 g de saccharose, 68 g de glucose atomisé, 68 g de dextrose, 6 g de stabilisateur, 6 g d'émulsifiant et 3 gousses de vanille. Préparer le mix en respectant le mode d'emploi des ingrédients et les règles d'hygiène, puis le laisser maturer au froid. Turbiner selon les consignes de la machine. Former 6 boules avec le même outil et vérifier qu'elles sont de tailles identiques. Les conserver au froid jusqu'au montage.

La fiche ne fixe pas le poids des boules ni le rendement exact après turbinage : aucun grammage individuel ne peut donc être déduit.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Résultat attendu :** 6 boules de crème glacée vanille de tailles identiques, préparées à partir de la fiche technique de la page 3 et maintenues au froid jusqu'au dressage.

Question –

PDF source, p. 4

> Réaliser la sauce chocolat et la réserver. Utiliser 50 g de lait, 100 g de crème fluide à 35 % MG, 20 g de beurre et

FormaV - document d'entraînement non officiel

> 100 g de couverture noire.

Démarche : peser 50 g de lait, 100 g de crème fluide à 35 % MG, 20 g de beurre et 100 g de couverture noire. Chauffer le lait et la crème, puis les verser sur la couverture noire hachée. Mélanger jusqu'à obtenir une sauce lisse et homogène, puis incorporer le beurre. Réserver dans des conditions adaptées, avec une texture permettant de dresser la sauce dans les coupes.

La masse des ingrédients pesés avant préparation est de 270 g ; le sujet ne précise pas de rendement final distinct.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Résultat attendu :** une sauce chocolat lisse, préparée avec 50 g de lait, 100 g de crème fluide à 35 % MG, 20 g de beurre et 100 g de couverture noire, puis réservée pour le dressage.

Question –

PDF source, p. 4

> Foisonner la crème chantilly préparée avec 300 g de crème fluide à 35 % MG, 40 g de sucre et de la vanille liquide en quantité suffisante.

Démarche : utiliser 300 g de crème fluide à 35 % MG, 40 g de sucre et de la vanille liquide en quantité suffisante. Pour faciliter le foisonnement, travailler avec la crème et le matériel bien froids. Fouetter jusqu'à obtenir une chantilly légère, régulière et assez ferme pour être pochée, sans la battre jusqu'à ce qu'elle graine. Mettre en poche et conserver au froid jusqu'au dressage.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Résultat attendu :** une chantilly foisonnée à partir de 300 g de crème fluide à 35 % MG, de 40 g de sucre et de vanille liquide en quantité suffisante, prête à être pochée en rosaces.

Question –

PDF source, p. 2, PDF source, p. 4

> Garnir et décorer les 6 coupes en respectant le croquis, avec les boules de crème glacée vanille et de sorbet cassis, la sauce chocolat, des rosaces de chantilly, les tuiles aux amandes et les décors en chocolat.

Démarche : vérifier que les 6 coupes en nougatine sont froides, intactes et stables. Suivre le croquis de la page 4 : disposer la sauce chocolat dans le fond des coupes, puis garnir chacune d'une boule de crème glacée vanille et d'une boule de sorbet cassis. Ajouter une rosace de chantilly, une tuile aux amandes et un décor en chocolat. Répéter le même montage pour les 6 coupes. Soigner la régularité et la propreté des bords. Travailler rapidement pour limiter le ramollissement des produits glacés.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Résultat attendu :** 6 coupes glacées dressées en nougatine, chacune garnie d'une boule de crème glacée vanille, d'une boule de sorbet cassis, de sauce chocolat, d'une rosace de chantilly, d'une tuile aux amandes et d'un décor en chocolat, selon le croquis de la page 4.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question –

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

> Stocker et étiqueter les restes de glace et de sorbet dans les moules à glace mis à disposition. À la suite de la première journée, stocker systématiquement les glaces, les sorbets et les produits non turbinés pendant 12 heures minimum à −18 °C.

Démarche : placer les restes de glace et de sorbet dans les moules à glace mis à disposition, sans les laisser à température ambiante. Les protéger et les étiqueter de façon lisible afin d'identifier les produits. Respecter la chaîne du froid. Après la première journée, appliquer la consigne du sujet : stocker systématiquement les glaces, les sorbets et les produits non turbinés pendant au moins 12 heures à −18 °C.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Résultat attendu :** les restes de glace et de sorbet sont placés dans les moules à glace mis à disposition et étiquetés. Après la première journée, les glaces, les sorbets et les produits non turbinés sont stockés **12 heures minimum à −18 °C**.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/ep2_-_pratique_-_sujet_1.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.