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°1
« LA VIGNE ET LE VIN »

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.

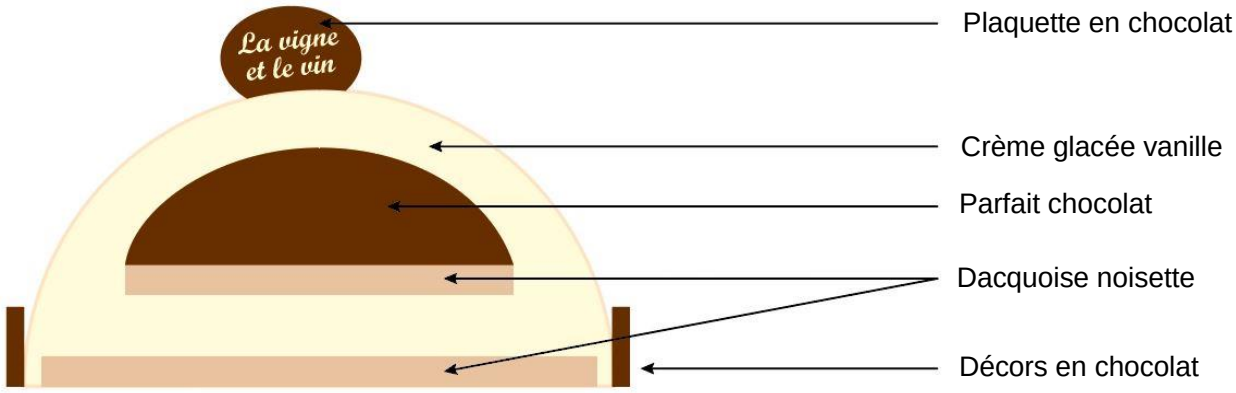
MISE EN SITUATION

Le musée du vin de votre région fête la fin des vendanges en organisant une grande soirée. Le but est la promotion du terroir régional et de ses traditions culinaires. À l'occasion de l'édition 2023, vous êtes chargé(e) de concevoir une bombe glacée pour 8 personnes, 6 coupes en nougatine, ainsi qu'une plaquette et des décors en chocolat noir, qui feront le lien entre le musée et un élément viticole.

COMMANDE	CONSIGNES	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Dessert glacé **Bombe glacée pour 8 personnes, composée de :** • Crème glacée vanille • Parfait chocolat • Dacquoise noisette • Décors chocolat sur le thème • Inscription sur plaquette en chocolat « La vigne et le vin » • Glaçage fourni par le centre **Desserts glacés individuels** **6 coupes glacées en nougatine avec les composants suivants :** • Boule de crème glacée vanille • Boule de sorbet plein fruit cassis • Sauce chocolat • Tuile aux amandes • Chantilly • Décors chocolat **Bases de pâtisserie** • Tuiles aux amandes (300 g) • Sauce chocolat • Chantilly • Dacquoise noisette • Nougatine • Glaçage (fourni par le centre) **Produit non turbiné** • Parfait chocolat	- Confectionner une crème glacée vanille. Laisser maturer et turbiner. - Confectionner un sorbet plein fruit cassis. Laisser maturer et turbiner. - Confectionner deux disques de dacquoise noisette. - Confectionner le parfait chocolat. - Mouler et démouler la bombe glacée. - Fabriquer des tuiles aux amandes (à utiliser dans les coupes glacées, le reste à présenter sur une assiette). - Réaliser la sauce chocolat. - Confectionner la nougatine puis réaliser les 6 coupes individuelles. - Réaliser les décors en chocolat (en respectant le thème) et la plaquette, à base de couverture noire. - Glacer la bombe à l'aide du glaçage fourni par le centre puis décorer. - Foisonner la chantilly. - Garnir et décorer les 6 coupes en respectant le croquis. **Stocker et étiqueter vos restants de produits turbinés.**	**1/ Comportement professionnel** Tenue professionnelle adaptée Organisation et gestion du poste de travail Utilisation des matériels et 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'une bombe glacée Stockage et gestion des produits finis **3/ Fabrication des produits de pâtisserie** Réalisation d'une dacquoise Mise au point du chocolat de couverture Réalisation d'une nougatine Réalisation d'une sauce chocolat Réalisation d'un petit four sec (tuiles aux amandes) **4/ Finitions, dressage et décors** Finition et décoration des produits glacés Montage des coupes en nougatine glacées Réalisation de décors simples en chocolat **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

Nombre de portions : 8 personnes (demi-sphère de diamètre 18 cm)			
Matières premières	**Unité**	**Quantité**	**Progression**
<u>Dacquoise noisette</u>			**Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité.**
Blanc d'œuf	g	100	
Sucre semoule	g	32	
Sucre glace	g	75	- Réaliser une crème glacée vanille, maturer le mix.
Poudre de noisettes	g	30	- Réaliser la dacquoise et dresser un disque de 16 cm et un disque de 12 cm de diamètre. Cuire et réserver pour le montage.
<u>Parfait au chocolat</u>			
Jaune d'œuf	g	100	
Sucre semoule	g	75	- Réaliser un parfait au chocolat. Mouler ce parfait dans un moule à bombe de 12 cm de diamètre, obturer avec le disque de dacquoise. Surgeler.
Eau	g	90	
Couverture fondante	g	63	
Crème fluide 35% MG	g	140	- Turbiner la crème glacée vanille.
<u>Crème glacée vanille</u>			- Chemiser de crème glacée vanille un moule à bombe sanglé de 18 cm de diamètre.
Lait	g	1500	
Crème fluide 35% MG	g	413	
Beurre	g	45	- Insérer le parfait congelé.
Poudre de lait 0% MG	g	98	
Saccharose	g	300	- Compléter avec la crème glacée vanille et obturer avec le deuxième disque de dacquoise.
Glucose atomisé	g	68	
Dextrose	g	68	- Surgeler.
Stabilisateur	g	6	
Émulsifiant	g	6	- Démouler et glacer entièrement la bombe avec le glaçage fourni par le centre.
Gousse vanille	pc	3	
<u>Montage et finition</u>			- Tempérer votre couverture noire et réaliser les décors en chocolat, ainsi que la plaquette en chocolat (inscription obligatoire « La vigne et le vin »).
Glaçage neutre (fourni par le centre)	g	300	
Chocolat de couverture noire	g	200	- Prévoir également les décors pour les coupes glacées.
			- Décorer.
			Stocker et étiqueter vos restes de glace et sorbet dans les moules à glace mis à disposition.



FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
COUPE GLACÉE INDIVIDUELLE

Nombre de portions : 6 coupes individuelles

Matières premières	Unité	Quantité
Sorbet plein fruit cassis		
Purée de cassis 100%	g	550
Saccharose	g	122
Glucose atomisé	g	60
Dextrose	g	30
Stabilisateur	g	4
Eau	g	225
Crème glacée vanille		
(Voir fiche technique précédente)		
Nougatine		
Sucre	g	400
Sirop de glucose 38DE	g	400
Amande effilée	g	400
Tuile aux amandes		
Amande effilée	g	100
Sucre semoule	g	125
Farine	g	25
Œuf entier	g	60
Blanc d'œuf	g	50
Vanille liquide	g	QS
Sauce chocolat		
Lait	g	50
Crème fluide 35% MG	g	100
Beurre	g	20
Couverture noire	g	100
Crème chantilly		
Crème fluide 35% MG	g	300
Sucre	g	40
Vanille liquide	g	QS
Décors en chocolat		
Réalisés à l'étape précédente		

Progression

Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité.

- Réaliser le sorbet plein fruit cassis, laisser maturer.
- Confectionner la nougatine, et réaliser 6 coupes individuelles à l'aide des moules « demi-sphère » mis à disposition.
- Réaliser les tuiles aux amandes, cuire et réserver.
- Turbiner le sorbet plein fruit cassis et réaliser les 6 boules de tailles identiques.
- Réaliser 6 boules de crème glacée vanille de tailles identiques.
- Réaliser la sauce chocolat et réserver.
- Foisonner la chantilly.
- Dresser les coupes avec les boules de glace et de sorbet, la sauce chocolat, des rosaces de chantilly, les tuiles et vos décors en chocolat.

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

