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

Session 2023

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

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Exercice 1 — Table analytique d’un sorbet plein fruit cassis 55%
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 d’un sorbet plein fruit cassis 55%

Question E1-Q1

PDF source, p. 2

> Compléter la table analytique d’un sorbet plein fruit cassis en tenant compte des indications fournies dans le tableau.

Démarche. Le poids total demandé est de 2 000 g. La purée de cassis pèse 1 100 g et son E.S.T. est de 18 % : elle apporte donc 198 g d’E.S.T. et 902 g d’eau. La case P.S. de la purée indique « E.S.T. du fruit × 1,25 » ; son P.S. est donc de 247,5 g.

Le P.S. total recherché est égal à 29,65 % de 2 000 g, soit 593 g. Le glucose atomisé apporte 56,4 g de P.S. Le dextrose apporte 44,4 g de P.S. ; avec un coefficient de 74 %, son poids est de 60 g. Le saccharose, dont le P.S. est de 100 %, doit apporter le P.S. restant : 244,7 g, donc son poids est également de 244,7 g.

Le stabilisant représente 8 g : la table indique 100 % d’E.S.T. pour cet ingrédient, et l’apport d’E.S.T. indiqué est 8 g. L’eau ajoutée complète le poids total. Le sujet ne donne pas de quantités pour le sucre inverti, le lait en poudre à 0 %, le vin ni l’alcool. Pour pouvoir fermer la formule à 2 000 g, la table ci-dessous adopte la convention explicite de ne pas employer ces ingrédients et de leur attribuer un poids nul. Ce sont des zéros conventionnels, non des quantités imprimées dans le sujet. Les tirets signalent une contribution non indiquée ou non applicable ; les sucres propres à la purée ne sont pas chiffrables avec les données fournies.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

E1-Q1 — Table analytique complétée

Ingrédient	Poids (g)	Sucres (g)	Fruits (g)	P.S. (g)	E.S.T. (g)
Purée de cassis 100 %	1 100	—	1 100	247,5	198
Saccharose	244,7	244,7	—	244,7	244,7
Glucose atomisé	120	120	—	56,4	114
Sucre inverti	0 (convention)	0	—	—	—
Dextrose	60	60	—	44,4	55,2
Lait poudre à 0 %	0 (convention)	0	—	—	—
Vin	0 (convention)	—	—	—	—
Alcool	0 (convention)	—	—	—	—
Stabilisant	8	—	—	—	8
Eau	467,3	—	—	—	—
TOTAUX	**2 000**	**424,7**	**1 100**	**593**	**619,9**
% du mélange	**100 %**	**21,235 %**	**55 %**	**29,65 %**	**31 %**

Autres cases de composition du sujet : purée de cassis : E.S.T. 18 %, eau 82 %, P.S. = E.S.T. du fruit × 1,25 ; saccharose : P.S. 100 % et E.S.T. 100 % ; glucose atomisé : P.S. 47 %, eau 5 %, E.S.T. 95 % ; dextrose : P.S. 74 %, eau 8 %, E.S.T. 92 % ; stabilisant : E.S.T. 100 % ; eau : eau 100 %. Les autres cases de composition non renseignées par le sujet restent non déterminées.

Contrôle. Les poids totalisent bien 2 000 g. Le P.S. total est de 593 g, soit 29,65 %. L'E.S.T. total est de 619,9 g, soit 30,995 %, arrondi à 31 % comme sur la table. Les fruits représentent 55 % du mélange.

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