CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Glacier fabricant)

EP2 - Production et valorisation des desserts glacés

Session 2024

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 2024

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 framboise
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 framboise

Question 1.

PDF source, p. 2

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

Démarche. Les pourcentages indiqués dans les colonnes de composition servent à calculer les apports de chaque ingrédient. Les poids des ingrédients non indiqués (lait en poudre, vin et alcool) sont pris à 0 g pour cette recette, puisqu’aucune quantité n’est donnée. Les cases de composition non indiquées pour ces ingrédients ne peuvent pas être calculées ; elles sont donc signalées comme non précisées.

1. **Pulpe de framboise :** l’E.S.T. représente 11 % de 1 200 g, soit 132 g. L’eau est le complément à 100 %, donc 89 % du poids, soit 1 068 g. Son P.S. est égal à son E.S.T. multiplié par 1,25 : 165.
2. **Glucose atomisé :** les 114 g d’E.S.T. représentent 95 % de son poids. Son poids est donc 114 ÷ 0,95 = 120 g. Il apporte 6 g d’eau et 56,4 de P.S. (120 × 5 % et 120 × 47 %).
3. **Sucre inverti :** les 50,8 de P.S. correspondent à 127 % de son poids. Son poids est donc 50,8 ÷ 1,27 = 40 g. Il apporte 8,8 g d’eau et 31,2 g d’E.S.T. (40 × 22 % et 40 × 78 %).
4. **Saccharose et dextrose :** la quantité totale inscrite dans la colonne « Sucres » est 2 000 × 25,74 % = 514,8 g. Dans cette colonne, le glucose atomisé et le sucre inverti apportent respectivement 120 g et 40 g. Il reste donc 354,8 g à répartir entre saccharose et dextrose.

   L’E.S.T. total attendu est 2 000 × 32 % = 640 g. La pulpe, le glucose atomisé, le sucre inverti et le stabilisant apportent ensemble 132 + 114 + 31,2 + 8 = 285,2 g d’E.S.T. Il reste donc 354,8 g d’E.S.T. pour le saccharose et le dextrose. Si le dextrose pèse D grammes, le saccharose pèse 354,8 − D grammes. Leur E.S.T. vaut alors (354,8 − D) + 0,92D. Pour obtenir 354,8 g, il faut D = 0. On inscrit donc 354,8 g de saccharose et 0 g de dextrose.
5. **Eau ajoutée :** on complète le poids total à 2 000 g. Après les 1 200 g de pulpe, les 354,8 g de saccharose, les 120 g de glucose, les 40 g de sucre inverti et les 8 g de stabilisant, il faut ajouter 277,2 g d’eau.

Contrôle des totaux : les poids des ingrédients donnent 2 000 g. L’E.S.T. total est 640 g, soit 32 % du poids total. Le P.S. total est 627, soit 31,35 % du poids total. L’eau totale de la préparation est 1 360 g ; avec les 640 g d’E.S.T., on retrouve bien 2 000 g.

Les cellules de contribution à 0 dans le tableau ci-dessous correspondent à l’absence de l’ingrédient dans la catégorie concernée. Pour le lait en poudre, le vin et l’alcool, les compositions non fournies sont indiquées « non précisé » plutôt que déduites.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Table analytique complétée — sorbet plein fruit framboise

Ingrédient	E.S.D.L. (%)	P.S. indiqué	Eau (%)	E.S.T. (%)	Poids (g)	Sucres (g)	Fruits (g)	E.S.D.L. (g)	Vin (g)	Alcool (g)	Stabilisant (g)	P.S. apporté	E.S.T. apporté (g)
Pulpe framboise 100 %	—	E.S.T. × 1,25	89 %	11 %	1 200	0	1 200	0	0	0	0	165	132
Saccharose	—	100 %	0 %	100 %	354,8	354,8	0	0	0	0	0	354,8	354,8
Glucose atomisé	—	47 %	5 %	95 %	120	120	0	0	0	0	0	56,4	114
Sucre inverti	—	127 %	22 %	78 %	40	40	0	0	0	0	0	50,8	31,2
Dextrose	—	75 %	8 %	92 %	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Lait poudre à 0 %	non précisé	non précisé	non précisé	non précisé	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Vin	non précisé	non précisé	non précisé	non précisé	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Alcool	non précisé	non précisé	non précisé	non précisé	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Stabilisant	—	—	—	100 %	8	0	0	0	0	0	8	0	8
Eau	—	—	100 %	0 %	277,2	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAUX					2 000	514,8	1 200	0	0	0	8	627	640
%					100 %	25,74 %	60 %	0 %	0 %	0 %	0,4 %	31,35 %	32 %

Les lignes lait en poudre, vin et alcool sont prises à 0 g, faute de quantité indiquée. Les pourcentages de composition non fournis pour ces ingrédients ne sont pas supposés.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/ep2_-_table_analytique_-_sujet_no1.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.