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

EP2 – 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 myrtille
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 myrtille

Question Compléter la table analytique

PDF source, p. 2

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

Démarche. Le mélange pèse 1 500 g. Les indications donnent 45 % de fruits, 31 % d’E.S.T. et 0,4 % de stabilisant. Elles donnent aussi un P.S. de 101,25 pour les fruits, un P.S. de 42,3 pour le glucose atomisé et une contribution de 45 g dans la colonne « Sucres » pour le dextrose.

1. **Fruits :** 1 500 × 45 % = 675 g. À 12 % d’E.S.T., ils apportent 81 g d’E.S.T. Le P.S. demandé est cohérent avec l’indication « E.S.T. × 1,25 » : 81 × 1,25 = 101,25.
2. **Glucose atomisé :** le coefficient de P.S. est 47 %. Pour obtenir le P.S. indiqué de 42,3, il faut 42,3 ÷ 0,47 = 90 g. À 95 % d’E.S.T., cela apporte 85,5 g d’E.S.T.
3. **Dextrose :** la contribution indiquée dans la colonne « Sucres » est 45 g. Avec 92 % d’E.S.T., le poids d’ingrédient correspondant est 45 ÷ 0,92 = 48,913… g. Son P.S. est donc 48,913… × 74 % = 36,196….
4. **Stabilisant :** 1 500 × 0,4 % = 6 g. À 100 % d’E.S.T., il apporte 6 g d’E.S.T.
5. **Bilan d’E.S.T. :** 1 500 × 31 % = 465 g. Les apports déjà déterminés totalisent 81 + 85,5 + 45 + 6 = 217,5 g. Il reste donc 465 − 217,5 = 247,5 g d’E.S.T. à répartir entre le saccharose, le sucre inverti et le lait en poudre.

Le sujet ne précise pas cette répartition et ne donne pas de taux cible supplémentaire qui permettrait de la déterminer. La table n’a donc pas une solution unique. Pour proposer une table complète, on adopte explicitement la convention suivante : sucre inverti et lait en poudre non utilisés, et les 247,5 g d’E.S.T. restants apportés par le saccharose. Le poids d’eau est alors calculé par différence afin d’obtenir 1 500 g. Cette complétion est une solution conditionnelle compatible avec les indications, et non une recette unique imposée par le sujet.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Table complétée sous l'hypothèse annoncée : sucre inverti et lait en poudre non utilisés ; le saccharose apporte les 247,5 g d'E.S.T. restants. Les cases sans contribution pour une catégorie sont notées « — » ; les ingrédients non utilisés sont notés à 0 g.

Ingrédient	Poids (g)	Sucres (g)	Fruits (g)	Stabilisant (g)	P.S.	E.S.T. (g)
Fruits	675	—	675	—	101,25	81
Saccharose	247,50	247,50	—	—	247,50	247,50
Glucose atomisé	90	85,50	—	—	42,30	85,50
Sucre inverti	0	0	—	—	0	0
Dextrose	48,91	45	—	—	36,20	45
Lait poudre à 0 %	0	0	—	—	0	0
Vin	0	—	—	—	0	0
Alcool	0	—	—	—	0	0
Stabilisant	6	—	—	6	0	6
Eau	432,59	—	—	—	0	0
Totaux	**1 500**	**378**	**675**	**6**	**427,25**	**465**
% du mélange	**100 %**	**25,2 %**	**45 %**	**0,4 %**	**28,48 %**	**31 %**

Contrôle des bilans : les poids des ingrédients totalisent 1 500 g ; les E.S.T. totalisent 465 g. Les valeurs de poids, de P.S. et de pourcentage affichées sont arrondies au centième lorsque nécessaire.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/ep2_-_table_analytique_-_sujet_no2.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.