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

Pratique professionnelle – Production et valorisation des desserts glacés

Session 2024

Code sujet **Non indiqué dans cette édition** 8h15

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Exercice 1 — Bombe glacée calisson, sorbet abricot et parfait amaretto
12 réponses • PDF source, p. 1, PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 4

Exercice 2 — Desserts individuels calisson abricot en timbales de nougatine
6 réponses • PDF source, p. 2, 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 calisson, sorbet abricot et parfait amaretto

Question Mix de crème glacée calisson

PDF source, p. 3

> Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité. Confectionner le mix de crème glacée calisson et le maturer, en suivant la fiche technique.

Démarche professionnelle. Préparer un poste propre et désinfecté, se laver les mains, vérifier le matériel et contrôler les matières premières. Peser séparément : lait entier 1008 g, saccharose 194 g, poudre de lait à 0 % 48 g, crème fraîche à 35 % 97 g, glucose atomisé 34 g, pâte à calisson 182 g, pâte d'amande à 50 % 306 g, beurre 121 g et stabilisateur-émulsifiant 10 g.

Mélanger les poudres avec le saccharose et le stabilisateur pour favoriser leur dispersion. Chauffer le lait et la crème, incorporer les poudres en mélangeant, puis ajouter le glucose, les pâtes et le beurre selon la méthode adaptée aux ingrédients et au matériel. Homogénéiser. Appliquer le traitement thermique et le refroidissement rapide prévus par le protocole professionnel de l'établissement : la fiche ne donne pas de températures ni de durées, il ne faut donc pas en inventer. Placer le mix couvert, identifié et au froid positif pour sa maturation, puis le conserver ainsi jusqu'au turbinage.

Contrôle de pesée : la somme des ingrédients de la recette est de 2000 g.

RÉPONSE À RETENIR

Résultat attendu : un mix homogène de crème glacée calisson de 2000 g, refroidi rapidement, maturé au froid et prêt à turbiner. Le maintenir protégé et identifié.

Question Mix de sorbet plein fruit abricot

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

> Confectionner le mix de sorbet plein fruit abricot et le maturer, en suivant la fiche technique.

Démarche professionnelle. Nettoyer et désinfecter le poste et le matériel, puis vérifier et peser les ingrédients : purée d'abricot 100 % 1324 g, eau 311 g, saccharose 238 g, glucose atomisé 120 g et stabilisateur 7 g. Mélanger à sec le saccharose et le stabilisateur pour limiter les grumeaux. Les disperser dans l'eau avec le glucose, puis incorporer progressivement la purée d'abricot. Homogénéiser, refroidir rapidement dans un récipient propre, couvert et identifié, puis laisser maturer au froid positif selon le protocole de l'établissement. La fiche ne précise ni durée ni température de fabrication : suivre le protocole et les consignes du matériel, sans supposer de valeur.

Contrôle de pesée : les ingrédients donnent 2000 g de mix. Le garder protégé au froid jusqu'au turbinage.

RÉPONSE À RETENIR

Résultat attendu : un mix homogène de sorbet plein fruit abricot de 2000 g, maturé au froid et prêt à turbiner, préparé dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question Parfait amaretto

PDF source, p. 3

> Réaliser le parfait amaretto, le mouler dans un insert de 8 cm de diamètre et le surgeler. Conserver le restant dans un moule à glace pour la dégustation et l'étiqueter.

Démarche professionnelle. Préparer une cuve et des ustensiles propres. Peser le sirop à 30°B (100 g), les jaunes d'œuf (75 g), la crème fraîche à 35 % montée (250 g) et l'Amaretto (65 g). Réaliser l'appareil avec le sirop et les jaunes selon la méthode professionnelle validée, en respectant les règles de sécurité alimentaire applicables aux œufs, puis le laisser refroidir avant d'incorporer délicatement la crème montée. Ajouter l'Amaretto sans faire retomber l'appareil. Couler dans l'insert de 8 cm de diamètre, puis surgeler. Mettre le surplus dans un moule à glace propre, le protéger, l'étiqueter et le conserver pour la dégustation. La fiche ne donne pas la capacité de l'insert : la quantité exacte qui y entre et celle du surplus ne peuvent donc pas être calculées.

La masse totale théorique de l'appareil est de 490 g avant pertes éventuelles. Maintenir le produit protégé du réchauffement et nettoyer le matériel après usage.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Résultat attendu :** un insert de parfait Amaretto de 8 cm de diamètre, surgelé, et le surplus conservé dans un moule à glace identifié pour la dégustation. La recette représente 490 g avant pertes ; la répartition entre l'insert et le surplus dépend de la capacité réelle du moule.

Question Fonds de dacquoise amande

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

> Réaliser deux fonds de dacquoise amande : un de 20 cm de diamètre et un de 12 cm de diamètre. Dresser et cuire la dacquoise.

Démarche professionnelle. Peser l'amande en poudre blanche (100 g), le sucre glace (100 g), les blancs d'œuf (120 g) et le sucre semoule (80 g). Tamiser ensemble l'amande et le sucre glace. Monter les blancs en les serrant progressivement avec le sucre semoule, puis incorporer délicatement les poudres tamisées à la maryse pour préserver le volume. Dresser deux disques réguliers sur un support de cuisson : un de 20 cm de diamètre et un de 12 cm de diamètre. Cuire dans le four préchauffé selon le réglage et la durée validés par l'établissement, car la fiche ne précise ni température ni temps. Refroidir à plat et manipuler sans casser. Le disque de 12 cm sert à obturer le montage de crème glacée calisson ; celui de 20 cm sert à obturer le montage extérieur au sorbet.

La masse totale théorique de pâte est de 400 g. La fiche ne précise pas la quantité à répartir sur chaque disque : ne pas supposer qu'elles sont égales.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Résultat attendu :** deux fonds de dacquoise amande cuits et refroidis, l'un de 20 cm et l'autre de 12 cm de diamètre, réservés pour les obturations prévues au montage.

Question Crème glacée calisson et montage de la bombe

PDF source, p. 3

> Turbiner la crème glacée calisson. La mouler dans le moule à bombe sanglé de 12 cm de diamètre, en insérant le parfait glacé, puis obturer avec le disque de dacquoise. Réaliser 12 boules pour les desserts individuels et surgeler.

Démarche professionnelle. Après maturation, turbiner le mix de crème glacée calisson dans une turbine propre, en suivant les consignes de l'appareil. Tant que la glace est malléable, garnir régulièrement le moule à bombe sanglé de 12 cm de diamètre. Placer au centre l'insert de parfait Amaretto de 8 cm, préalablement

FormaV - document d'entraînement non officiel

surgelé. Recouvrir et lisser la glace autour de l'insert, éviter les poches d'air, puis obturer avec le disque de dacquoise de 12 cm. Surgeler.

Avec le restant de crème glacée, façonner 12 boules identiques pour les 6 timbales : 12 boules réparties entre 6 timbales donnent 2 boules par timbale. Les conserver protégées et au froid négatif. Le poids d'une boule n'est pas indiqué dans le sujet.

RÉPONSE À RETENIR

Résultat attendu : le montage dans le moule de 12 cm comprend la crème glacée calisson, l'insert de parfait Amaretto et le disque de dacquoise de 12 cm ; l'ensemble est surgelé. Réserver également 12 boules identiques de crème glacée pour les desserts individuels.

Question Sorbet abricot et montage de la bombe

PDF source, p. 3

> Turbiner le sorbet. Chemiser le moule à bombe préalablement sanglé de 20 cm de diamètre, ajouter l'insert et obturer avec le second disque de dacquoise. Réaliser 12 boules pour les desserts individuels et surgeler.

Démarche professionnelle. Turbiner le mix de sorbet abricot maturé, avec une turbine propre et selon les consignes du matériel. Chemiser régulièrement le moule à bombe préalablement sanglé de 20 cm de diamètre avec le sorbet encore malléable. Placer au centre l'ensemble intérieur préparé à l'étape précédente : crème glacée calisson contenant le parfait et fermée par le disque de dacquoise de 12 cm. Ajuster le sorbet autour sans laisser de vide, puis obturer avec le second disque de dacquoise, celui de 20 cm. Lisser et surgeler.

Avec le surplus de sorbet, façonner 12 boules identiques pour les 6 timbales : 12 boules réparties entre 6 timbales donnent 2 boules par timbale. Les protéger et les conserver au froid négatif. Le poids des boules et la quantité de sorbet nécessaire au chemisage ne sont pas indiqués.

RÉPONSE À RETENIR

Résultat attendu : le montage extérieur au sorbet abricot est réalisé dans le moule de 20 cm autour de l'ensemble crème glacée-parfait, puis fermé par le disque de dacquoise de 20 cm et surgelé. Réserver 12 boules identiques de sorbet pour les timbales.

Question Glaçage de la bombe

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

> Démouler et glacer la bombe glacée avec le nappage neutre fourni par le centre.

Démarche professionnelle. Vérifier que la bombe est suffisamment congelée pour être démoulée proprement et préparer le nappage neutre fourni selon les consignes du centre. Installer un support stable, démouler sans déformer la bombe et la placer sur une grille ou un support adapté. Napper uniformément le dessus et le pourtour, laisser s'égoutter l'excédent et transférer délicatement la bombe sur son support de présentation. La garder au froid négatif et poser les décors lorsque le glaçage est pris. Ne pas réchauffer la bombe pour faciliter le glaçage.

RÉPONSE À RETENIR

Résultat attendu : une bombe démoulée sans dommage et recouverte d'une couche régulière de glaçage neutre fourni par le centre, prête à recevoir les décors en chocolat.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question Mise au point du chocolat de couverture

PDF source, p. 2

> Mettre au point le chocolat de couverture.

Démarche professionnelle. Travailler séparément les couvertures prévues pour les décors : noire, lait et ivoire. Hacher la couverture si nécessaire, puis la fondre doucement, sans contact avec l'eau ni la vapeur. Pour une mise au point par ensemencement, faire fondre une partie de la couverture, ajouter progressivement du chocolat non fondu finement haché et remuer jusqu'à obtenir une masse lisse et correctement cristallisée. Vérifier la fluidité et tester une petite quantité sur un support propre : la prise doit être régulière, sans marbrures ni traces. Maintenir chaque couverture à la température de travail indiquée par son fabricant ; le sujet ne donne pas les températures, qui dépendent de la couverture. Garder les ustensiles parfaitement secs.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Résultat attendu :** les couvertures noire, lait et ivoire sont lisses, brillantes et assez fluides pour être pochées ou étalées en décors. La mise au point est contrôlée par un essai de prise et conduite selon les indications du fabricant.

Question Décors et plaquette en chocolat

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

> Confectionner des décors en chocolat sur le thème des vergers, pour décorer le dessus et réaliser une frise sur le pourtour de la bombe. Réaliser également une plaquette en chocolat portant l'inscription « Les vergers », avec écriture au cornet.

Démarche professionnelle. Réaliser des décors simples inspirés des vergers, notamment de l'abricotier et de l'amandier. Avec les couvertures mises au point, pocher ou étaler des formes lisibles, par exemple des feuilles, des branches ou des fruits, sur un support propre adapté. Les laisser cristalliser à l'abri de l'humidité et de la chaleur. Prévoir des éléments pour le dessus et une frise régulière sur le pourtour de la bombe. Réaliser une plaquette en chocolat, la laisser prendre, puis y écrire au cornet l'inscription exacte « Les vergers ». Vérifier que l'écriture est lisible et manipuler les décors sans les marquer.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Résultat attendu :** des décors en chocolat sur le thème des vergers, disposés sur le dessus et en frise sur le pourtour de la bombe, ainsi qu'une plaquette portant lisiblement l'inscription « Les vergers ».

Question Appareil à cigarette et cigarettes russes

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

> Réaliser un appareil à cigarette, dresser et cuire les cigarettes russes destinées à décorer les timbales et la bombe glacée. Vous pouvez réaliser d'autres formes de décor à partir du même appareil.

Démarche professionnelle. Peser le beurre (125 g), la farine (95 g), le sucre glace (113 g) et le blanc d'œuf (75 g), puis prévoir la vanille en quantité suffisante (QS). Travailler le beurre souple avec le sucre glace, incorporer le blanc d'œuf, puis la farine tamisée et la vanille sans trop travailler l'appareil. Dresser des bandes ou formes régulières sur une plaque recouverte d'un support de cuisson. Cuire dans un four préchauffé selon le réglage validé par l'établissement ; le sujet ne précise ni durée ni température. À la sortie du four, rouler les pièces encore chaudes autour d'un tube ou d'un manche adapté. La plaque et les pièces étant brûlantes, les manipuler avec prudence. Laisser refroidir avant de retirer le support et conserver les cigarettes au sec, à l'abri de l'humidité. Le même appareil peut servir à d'autres formes de décor.

FormaV - document d'entraînement non officiel

La masse des quatre ingrédients pesés est de 408 g, à laquelle s'ajoute la vanille QS. Le sujet ne donne pas de rendement : produire assez de cigarettes pour décorer les timbales et la bombe, sans attribuer un nombre de pièces à la recette.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Résultat attendu :** des cigarettes russes régulières, roulées à chaud, refroidies et croustillantes, en quantité suffisante pour décorer les timbales et la bombe. D'autres formes peuvent être réalisées avec le même appareil.

Question Présentation de la bombe

PDF source, p. 3

> Présenter la bombe glacée décorée.

Démarche et critères de présentation. Installer la bombe sur un support propre, stable et adapté au froid. Vérifier que le glaçage est régulier, que la frise suit le pourtour et que les décors du dessus sont équilibrés et fixés sans fragiliser la bombe. Placer la plaquette de façon visible et orienter l'inscription « Les vergers » vers le public. Éviter de surcharger le décor et garder le support propre. Maintenir le dessert au froid jusqu'à la présentation et la dégustation. Cette question porte sur une réalisation pratique : ces éléments décrivent les attendus et ne prétendent pas qu'une bombe a été effectivement réalisée ici.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Résultat attendu :** une bombe glacée proprement présentée, glacée et décorée sur le dessus et le pourtour, avec une plaquette lisible portant « Les vergers », maintenue au froid jusqu'au service.

Question Production, stockage et étiquetage des restes

PDF source, p. 1, PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 4

> Produire et transformer les glaces, les sorbets et les produits non turbinés le premier jour. Stocker les productions systématiquement au minimum 12 heures à −18 °C après la première journée. Stocker et étiqueter les restes de glace et de sorbet dans les moules à glace mis à disposition.

Organisation, stockage et étiquetage. Produire et transformer les glaces, le sorbet et le produit non turbiné le premier jour, comme l'impose le sujet. Après la première journée, stocker systématiquement les productions pendant au minimum 12 heures à −18 °C. Limiter les attentes à température ambiante et remettre rapidement les produits au froid, dans des contenants propres, couverts et adaptés. Séparer les produits et le matériel propres des matières premières non préparées et des déchets. Nettoyer et désinfecter le matériel entre les fabrications et respecter les consignes de sécurité, notamment lors des cuissons de sucre et des manipulations de plaques chaudes.

Placer les restes de crème glacée et de sorbet séparément dans les moules à glace mis à disposition. Les protéger et les étiqueter clairement avec le nom du produit et les informations de traçabilité demandées par l'établissement, notamment la date de fabrication. Ne pas mélanger les restes de produits différents.

Contrôle du temps de pratique indiqué : le premier jour comprend 3 h 30 le matin et 2 h l'après-midi, puis le deuxième jour 2 h 45 le matin. Leur total est de 8 h 15. La durée minimale de stockage après la première journée est distincte de ces heures de pratique.

RÉPONSE À RETENIR

Résultat attendu : les glaces, le sorbet et le parfait sont produits et transformés le premier jour, puis stockés au minimum 12 heures à −18 °C après cette journée. Les restes de glace et de sorbet sont placés séparément dans les moules à glace fournis, protégés et étiquetés. La durée totale de pratique est de 8 h 15.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Exercice 2

None points

Desserts individuels calisson abricot en timbales de nougatine

Question Timbales en nougatine

PDF source, p. 4

> Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité. Réaliser, à partir de la masse de nougatine, 6 timbales identiques.

Démarche. Préparer un poste propre et sec, un support adapté et des ustensiles résistants à la chaleur. Peser les quantités de la fiche : 200 g de sucre, 200 g de glucose DE38 et 200 g d'amandes. Protéger les mains et les avant-bras : le caramel et la nougatine chauds peuvent provoquer de graves brûlures. Ne jamais toucher la masse chaude à mains nues.

Cuire le sucre et le glucose jusqu'à obtenir un caramel, puis incorporer les amandes. Verser la masse sur le support prévu. Pendant qu'elle est encore malléable, la partager en six portions égales et façonner six timbales identiques à l'aide d'un moule ou d'un support adapté. Travailler rapidement et avec précaution, car la nougatine durcit en refroidissant. Laisser refroidir et durcir complètement, puis conserver au sec, à l'abri de l'humidité.

La somme des ingrédients indiqués est de 600 g avant cuisson. Cette somme ne garantit pas 600 g de nougatine finie : le rendement peut varier pendant la cuisson. Il faut donc répartir également la masse réellement obtenue ; 100 g par timbale est seulement la répartition théorique calculée avant cuisson.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Réaliser **6 timbales en nougatine identiques** en partageant également la masse cuite. Les ingrédients totalisent 600 g avant cuisson, soit une répartition théorique de 100 g par timbale avant cuisson ; en pratique, répartir la masse cuite réelle en six parts égales.

Question Boules de crème glacée calisson

PDF source, p. 4

> Réaliser, à partir de la crème glacée calisson, 12 boules identiques.

Démarche. Sortir la crème glacée calisson du froid uniquement au moment du portionnement. Préparer une cuillère à glace propre et la rincer à l'eau potable entre les portions si nécessaire, puis l'égoutter pour ne pas apporter d'eau à la glace. Prélever douze boules de même calibre et régulariser leur forme. Travailler rapidement pour limiter la fonte. Réserver les boules au froid négatif jusqu'au dressage et éviter de recongeler un produit qui a décongelé.

La commande prévoit deux boules de crème glacée par timbale pour six timbales : il faut donc douze boules au total. La fiche ne donne ni le calibre ni le poids d'une boule ; choisir un calibre régulier et identique pour les douze, sans inventer de poids.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Préparer **12 boules identiques** de crème glacée calisson, soit **2 boules par timbale**.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question Boules de sorbet abricot

PDF source, p. 4

> Réaliser, à partir du sorbet abricot, 12 boules identiques.

Démarche. Garder le sorbet plein fruit abricot au froid négatif jusqu'au portionnement. Avec une cuillère à glace propre, former douze boules de même calibre et régulariser leur forme. Travailler rapidement, puis réserver les boules au froid négatif jusqu'au dressage. Ne pas laisser fondre le sorbet puis le recongeler.

La fiche prévoit deux boules de sorbet abricot par timbale pour six timbales. Elle ne précise pas le calibre ni le poids des boules : elles doivent être identiques entre elles et de calibre cohérent avec celles de crème glacée, sans leur attribuer un poids non fourni.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Préparer **12 boules identiques** de sorbet abricot, soit **2 boules par timbale**.

Question Sauce caramel abricot

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

> Réaliser la sauce caramel abricot et la réserver.

Ingrédients de la fiche : 100 g de sucre, 300 g de purée d'abricot et 50 g de crème liquide.

Démarche. Peser les ingrédients. Chauffer la purée d'abricot et la crème séparément. Dans une casserole propre, cuire le sucre jusqu'à obtenir un caramel ambré. À l'écart des projections et en se protégeant des brûlures, incorporer progressivement la purée chaude au caramel : le mélange peut bouillonner vivement. Mélanger, puis ajouter progressivement la crème chaude et homogénéiser. Si le caramel durcit par endroits, réchauffer doucement en mélangeant jusqu'à obtenir une sauce lisse. Ne pas goûter la sauce chaude.

Transvaser dans un récipient propre, couvrir et réserver au froid après refroidissement. Au dressage, utiliser la sauce refroidie ou la remettre doucement à température si nécessaire ; elle ne doit pas faire fondre les glaces. Les ingrédients totalisent 450 g avant cuisson ; le rendement final n'est pas indiqué et peut varier pendant la cuisson.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Réaliser la sauce avec **100 g de sucre, 300 g de purée d'abricot et 50 g de crème liquide**, puis la réserver proprement au froid après refroidissement. La masse totale des ingrédients avant cuisson est de 450 g ; le rendement cuit n'est pas donné.

Question Crème chantilly

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

> Réaliser une crème chantilly.

Ingrédients de la fiche : 300 g de crème fraîche à 35 % de matière grasse, 30 g de sucre et de la vanille en quantité suffisante (QS).

Démarche. Vérifier que la crème, le récipient et le fouet sont bien froids. Verser la crème dans le récipient propre et la fouetter jusqu'à ce qu'elle épaississe. Ajouter le sucre et la vanille, puis fouetter jusqu'à obtenir une chantilly ferme et lisse, sans la battre excessivement : une texture granuleuse indique qu'elle commence à se transformer en beurre. Mettre aussitôt en poche munie d'une douille propre, conserver au froid et dresser au dernier moment. La quantité de vanille n'étant pas chiffrée, ne pas lui attribuer une valeur prétendument fournie par la fiche.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Réaliser la chantilly avec **300 g de crème fraîche à 35 % MG, 30 g de sucre et de la vanille QS**. La conserver au froid en poche jusqu'au dressage.

Question Dressage des timbales

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

> Dresser chacune des 6 timbales avec 2 boules de crème glacée calisson, 2 boules de sorbet abricot, la sauce caramel abricot, la crème chantilly dressée à la poche et 3 cigarettes russes.

Démarche. Pour préserver la nougatine de l'humidité et éviter la fonte, effectuer le montage au plus près du service. Garder les boules au froid négatif et la chantilly au froid positif jusqu'au dernier moment. Vérifier que les six timbales sont propres, sèches et intactes.

Dans chaque timbale, disposer deux boules de crème glacée calisson et deux boules de sorbet abricot, en alternant les parfums comme sur le schéma de la page 4 : une boule de chaque parfum sur chaque rangée. Ajouter la sauce caramel abricot refroidie en filet ou entre les boules. Dresser la chantilly à la poche sur le dessus, puis ajouter trois cigarettes russes en décor. Manipuler la nougatine avec soin et servir rapidement.

Pour les six timbales, le dressage utilise les douze boules de crème glacée et les douze boules de sorbet préparées aux questions précédentes, ainsi que dix-huit cigarettes russes. La fiche ne précise pas la quantité de sauce ni de chantilly par timbale : répartir les préparations régulièrement, sans inventer de grammage.

RÉPONSE À RETENIR

Présenter **6 timbales**, chacune garnie de **2 boules de crème glacée calisson, 2 boules de sorbet abricot, de sauce caramel abricot, de chantilly dressée à la poche et de 3 cigarettes russes**. Le dressage requiert au total 12 boules de chaque parfum et 18 cigarettes russes.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/ep2_-_pratique_-_sujet_no3.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.