SUJET OFFICIEL

CAP (Glacier fabricant)

EP2 - Production et valorisation des desserts glacés

Session 2024

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 2024

EP2 : Production et valorisation des desserts glacés

Pratique professionnelle

SUJET N°3
« LES VERGERS »

Ce sujet 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.

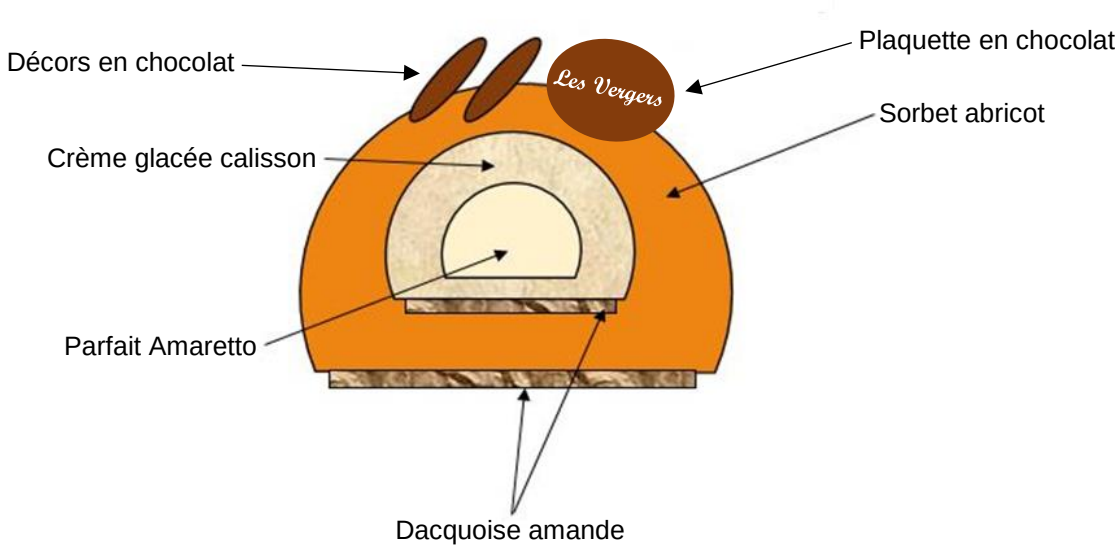
MISE EN SITUATION

À l'occasion de la fête des vergers, des producteurs et des designers se réunissent pour une grande soirée.
Vous êtes sollicité pour réaliser les desserts glacés et leurs décors faisant référence à l'abricotier et à l'amandier.

COMMANDE	CONSIGNES	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Dessert glacé **1 bombe glacée pour 8 personnes, composée de :** • Dacquoise amande • Crème glacée calisson • Sorbet plein fruit abricot • Parfait amaretto • Glaçage neutre (fourni par le centre) • Décors en couverture chocolat sur le thème • Écriture au cornet sur plaquette en chocolat « Les vergers » **Desserts glacés individuels** **6 timbales en nougatine identiques, composées chacune de :** • 2 boules de crème glacée calisson • 2 boules de sorbet abricot • Sauce caramel abricot • 3 cigarettes (petits fours) en décor *(possibilité d'ajouter une autre forme de décor à partir du même appareil)* • Crème chantilly (dressage à la poche) **Bases de pâtisserie** • Dacquoise amande • Nougatine • Appareil à cigarette • Sauce caramel abricot • Crème chantilly • Décors et écriture en chocolat **Produit non turbiné** • Parfait amaretto	- Confectionner le mix de crème glacée calisson, maturer. - Confectionner le mix de sorbet plein fruit abricot, maturer. - Confectionner le parfait amaretto, couler en insert. - Réaliser la dacquoise amande, dresser et cuire. - Turbiner la crème glacée calisson. Mouler en insérant le parfait Amaretto et en obturant avec la dacquoise. - Turbiner le sorbet plein fruit abricot. Mouler en insérant l'insert crème glacée-parfait et obturer avec la dacquoise, surgeler. - Réaliser un appareil à cigarette. Dresser et cuire les cigarettes russes et les décors de votre choix. - Réaliser la sauce caramel abricot, réserver. - Réaliser la nougatine, détailler et mettre en forme les timbales. - Garnir les timbales en nougatine de : 2 boules sorbet abricot, 2 boules crème glacée calisson et la sauce caramel abricot. - Réaliser une crème chantilly. - Mettre au point du chocolat de couverture. - Confectionner des petits décors en chocolat sur le thème, pour réaliser une frise décorative sur le pourtour de la bombe ainsi que la plaquette en chocolat. **Stocker et étiqueter vos restes de glace et sorbet dans les moules à glace mis à disposition.**	**1/ Comportement professionnel** Tenue professionnelle Organisation du poste de travail Utilisation des matériels et matières premières Vérification, contrôle et déconditionnement des matières premières **2/ Fabrication des produits glacés** Réalisations de la crème glacée et du sorbet Réalisation du produit glacé non turbiné Montage d'une bombe glacée Stockage et gestion des produits finis **3/ Fabrication des produits de pâtisserie** Réalisation de l'appareil ou du biscuit Confection d'une nougatine Mise au point du chocolat de couverture Réalisation d'une sauce caramel abricot Réalisation de petits fours secs **4/ Finitions, dressage et décors** Finition et décoration des produits glacés Montage des timbales en nougatine glacées Réalisation de décors simples en chocolat et pâte à cigarette **5/ Dégustation** Texture et équilibre des composants Analyse sensorielle des produits glacés **6/ Démarche qualité** Nettoyage, désinfection des matériels Respects des recommandations de santé et de sécurité Stockage et étiquetage des produits

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
BOMBE GLACÉE CALISSON, SORBET ABRICOT ET PARFAIT AMARETTO

Nombre de portions : 8 personnes			
Matières premières	**Unité**	**Quantité**	**Progression**
Crème glacée calisson			**Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité.**
Lait entier	g	1008	
Saccharose	g	194	
Poudre de lait à 0%	g	48	- Réaliser les mix de crème glacée calisson et du sorbet abricot, maturer les mix.
Crème fraiche 35%	g	97	
Glucose atomisé	g	34	
Pâte à calisson	g	182	- Réaliser le parfait Amaretto, mouler dans un insert de 8 cm de diamètre, surgeler. **Conserver le restant dans un moule à glace pour la dégustation et étiqueter.**
Pâte d'amande 50%	g	306	
Beurre	g	121	
Stabilisateur-émulsifiant	g	10	- Réaliser deux fonds de dacquoise, 1 x Ø20 cm et 1 x Ø12 cm.
Sorbet plein fruit abricot			- Turbiner la crème glacée calisson. Mouler dans le moule à bombe sanglé de 12 cm de diamètre, en insérant le parfait glacé, et obturer avec le disque de dacquoise. Réaliser 12 boules pour les desserts individuels. Surgeler.
Purée d'abricot 100%	g	1324	
Eau	g	311	
Saccharose	g	238	
Glucose atomisé	g	120	- 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. Surgeler.
Stabilisateur	g	7	
Parfait Amaretto			
Sirop à 30°B	g	100	- Démouler et glacer la bombe glacée avec le nappage (fourni).
Jaune d'œuf	g	75	
Crème fraiche MG 35% montée	g	250	- Valoriser la bombe glacée avec les décors en chocolat sur le thème des vergers (décors sur le dessus et sur le pourtour de la bombe, sous forme de frise, ainsi qu'une plaquette avec inscription « les Vergers »).
Amaretto	g	65	
Dacquoise amande			
Amande en poudre blanche	g	100	- Présenter la bombe glacée décorée.
Sucre glace	g	100	
Blanc d'œuf	g	120	
Sucre semoule	g	80	
Décors			**Stocker et étiqueter vos restes de glace et sorbet dans les moules à glace mis à disposition.**
Couverture noire		QS	
Couverture lait		QS	
Chocolat ivoire		QS	
Colorants hydrosolubles et liposolubles		QS	
Finition			
Glaçage neutre (fourni)		QS	



FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
DESSERTS INDIVIDUELS CALISSON ABRICOT

Nombre de portions : 6 timbales en nougatine			
Matières premières	**Unité**	**Quantité**	**Progression**
<u>Nougatine</u>			**Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité.**
Sucre	g	200	
Glucose DE38	g	200	
Amande	g	200	- Réaliser, à partir de la masse nougatine, 6 timbales.
<u>Crème glacée calisson</u>			- Réaliser, à partir de la crème glacée calisson, 12 boules identiques.
Réalisée en première partie			- Réaliser, à partir du sorbet abricot, 12 boules identiques.
<u>Sorbet plein fruit abricot</u>			- Réaliser les cigarettes russes pour décorer vos timbales et votre bombe glacée *(possibilité de réaliser d'autres décors avec le même appareil pour la décoration de vos timbales).*
Réalisé en première partie			
<u>Appareil à cigarette</u>			
Beurre	g	125	- Réaliser une sauce caramel abricot.
Farine	g	95	
Sucre glace	g	113	- Réaliser une crème chantilly.
Blanc d'œuf	g	75	
Vanille		QS	
			- Dresser par timbale :
<u>Sauce caramel abricot</u>			• 2 boules crème glacée calisson ;
Sucre	g	100	• 2 boules sorbet abricot ;
Purée d'abricot	g	300	• la sauce caramel abricot ;
Crème liquide	g	50	• la crème chantilly dressée à la poche ;
<u>Crème chantilly</u>			• 3 cigarettes russes.
Crème fraiche 35% MG	g	300	
Sucre	g	30	
Vanille		QS	
			Stocker et étiqueter vos restes de glace et sorbet dans les moules à glace mis à disposition.

