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°1
« LE CIRQUE »

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.

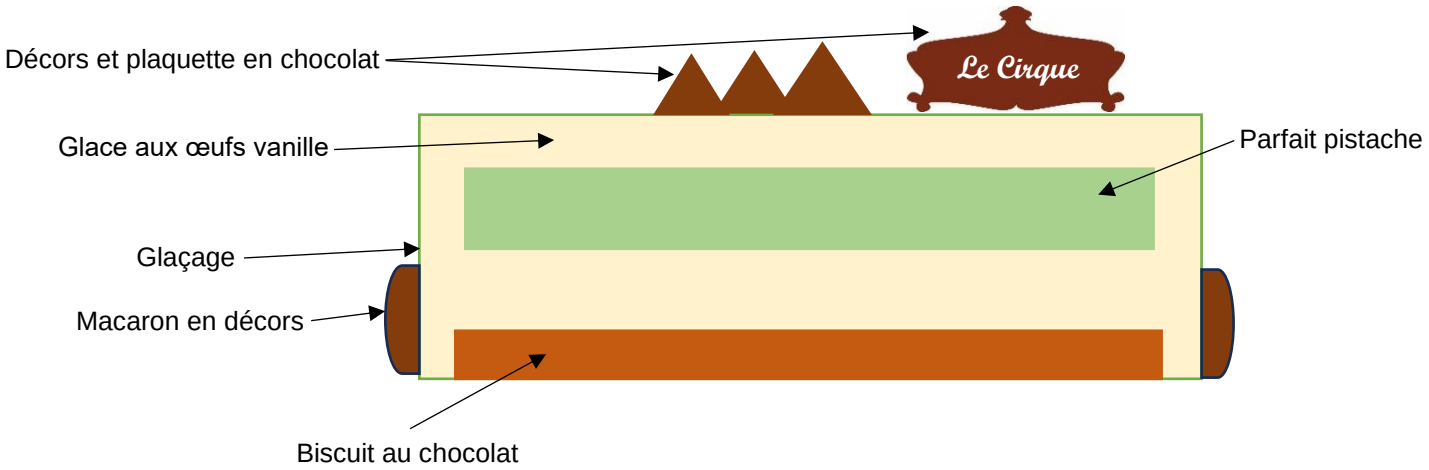
MISE EN SITUATION

À l'occasion du 46ème Festival International du Cirque de Monte-Carlo, votre entreprise a été sélectionnée pour réaliser un dessert glacé.
Votre responsable vous charge de concevoir un entremets glacé et un dessert à l'assiette pour mettre en valeur l'univers du cirque.

COMMANDE	CONSIGNES	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Dessert glacé **1 entremets glacé pour 8 personnes composé de :** • Biscuit chocolat sans farine • Parfait pistache • Glace aux œufs vanille • Glaçage neutre (fourni par le centre) • Décors en chocolat sur le thème • Écriture au cornet sur plaquette en chocolat de forme évoquant le cirque • Décors avec des demi-coques de macarons sur le tour de l'entremets **Desserts glacés individuels** **6 desserts à l'assiette identiques, composés chacun de :** • 1 disque de nougatine • Sorbet plein fruit framboise • Coques de macarons chocolat • Coulis framboise • Décors chocolat **Bases de pâtisserie** • Biscuit chocolat sans farine • Macaron • Nougatine • Décors en chocolat • Coulis framboise **Produit non turbiné** • Parfait pistache	- Confectionner le mix de glace aux œufs vanille, maturer. - Confectionner un parfait pistache, mouler en insert. - Réaliser un biscuit chocolat sans farine, dresser et cuire. - Turbiner la glace aux œufs vanille, monter l'entremets en y insérant le parfait pistache et en obturant avec le disque de biscuit chocolat. Surgeler. - Réaliser les décors en chocolat pour l'entremets et les desserts glacés individuels. - Réaliser l'écriture au cornet sur plaquette en chocolat de forme évoquant le cirque. - Décercler votre entremets glacé, glacer et décorer. - Confectionner le mix sorbet plein fruit framboise, maturer. - Réaliser les coques de macarons individuels. - Réaliser les disques en nougatine. - Turbiner le sorbet et garnir vos macarons. - Réaliser un coulis framboise. - Dresser et valoriser vos assiettes sur le thème « Le cirque » **Stocker et étiqueter vos restants de produits glacés.**	**1/ Comportement professionnel** Tenue professionnelle Organisation du poste de travail Utilisation des matériels et matières premières Vérification, contrôle de déconditionnement des matières premières **2/ Fabrication des produits glacés** Réalisation de la glace aux œufs et du sorbet Réalisation du produit non turbiné Montage de l'entremets glacé Stockage et gestion des produits finis **3/ Fabrication des produits de pâtisserie** Réalisation du biscuit chocolat sans farine Réalisation des disques de nougatine Réalisation d'un coulis framboise Réalisation des coques de macarons **4/ Finitions, dressage et décors** Finition et décoration des produits glacés Garnissage des macarons glacés Mise au point du chocolat et réalisation des décors **5/ Dégustation** Texture et équilibre des composants Analyse sensorielle des produits glacés **6/ Démarche qualité** Nettoyage, désinfection des matériels Respect des recommandations de santé et de sécurité Stockage et étiquetage des produits

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
ENTREMETS GLACÉ VANILLE-PISTACHE

Nombre de portions : 8 personnes (cercle de 20 cm x 4.5 cm)			
Matières premières	**Unité**	**Quantité**	**Progression**
Biscuit chocolat sans farine			**Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité.**
Pâte d'amande 50%	g	50	- Réaliser le mix de glace aux œufs vanille, refroidir, maturer.
Jaune d'œuf	g	25	- Réaliser le parfait pistache, mouler un insert de 16 cm de diamètre, sur 1,5 cm de hauteur maximum, surgeler.
Blanc d'œuf	g	120	- Réaliser le biscuit chocolat et dresser un disque de 18 cm de diamètre pour le fond de l'entremets. Cuire et réserver.
Sucre semoule	g	40	- Turbiner la glace aux œufs vanille.
Couverture noire	g	125	- Chemiser de glace vanille un cercle sanglé de 20 cm de diamètre.
Beurre	g	30	- Insérer le parfait congelé, recouvrir avec de la glace vanille et obturer avec le biscuit. Surgeler.
Parfait pistache			- Glacer entièrement l'entremets.
Jaune d'œuf	g	80	- Disposer des petits macarons sur le tour de l'entremets (voir fiche technique des desserts individuels).
Eau	g	50	- Tempérer votre couverture et réaliser les décors sur le thème du cirque pour décorer l'entremets et vos desserts glacés individuels.
Sucre semoule	g	100	- Réaliser également une plaquette en chocolat d'une forme évoquant le cirque avec inscription « Le Cirque ».
Crème liquide 35% MG	g	250	- Valoriser votre entremets glacé avec vos décors en chocolat.
Pâte de pistache	g	25	
Glace aux œufs à la vanille			**Stocker et étiqueter vos restes de glace dans les moules à glace mis à disposition.**
Lait entier	g	1036	
Crème liquide 35% MG	g	330	
Sucre semoule	g	340	
Jaune d'œuf	g	140	
Poudre de lait 0% MG	g	50	
Stabilisateur-émulsifiant	g	12	
Gousse vanille		1	
Décors en chocolat (au choix)			
Couverture noire		QS	
Couverture lait		QS	
Chocolat ivoire		QS	
Colorants hydrosolubles et liposolubles		QS	
Décors			
Glaçage neutre (fourni par le centre d'examen)			



FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
DESSERTS GLACÉS INDIVIDUELS

Nombre de portions : 6 desserts individuels			
Matières premières	**Unité**	**Quantité**	**Progression**
<u>Sorbet plein fruit framboise</u>			**Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité.**
Purée de framboise 100%	g	500	
Sucre semoule	g	90	
Glucose atomisé	g	52	- Réaliser le mix de sorbet plein fruit framboise, maturer.
Stabilisateur	g	3	
Eau	g	221	- Réaliser 12 coques de macaron individuel de diamètre 8 cm, et le reste en coques de 3 cm de diamètre pour décorer l'entremets glacé. Cuire et réserver.
<u>Appareil à macaron</u>			
Poudre d'amande blanche	g	250	- Sangler les coques de macaron individuels.
Sucre glace	g	250	
Cacao poudre	g	45	- Turbiner le sorbet.
Blanc d'œuf	g	100	
Sucre semoule	g	245	- Garnir les 6 macarons glacés.
Eau	g	80	- Réaliser la nougatine et détailler 6 disques de 10 à 12 cm de diamètre, comme support pour les macarons.
Blanc d'œuf	g	100	
			- Confectionner le coulis framboise.
<u>Nougatine</u>			- Dresser vos assiettes avec les disques de nougatine, vos macarons glacés et le coulis de framboise. Valoriser l'ensemble sur le thème du cirque, avec vos décors en chocolat (voir fiche technique des entremets).
Fondant blanc	g	250	
Sirop de glucose DE38	g	125	
Amande	g	150	
Beurre	g	20	
<u>Coulis de framboise</u>			**Stocker et étiqueter vos restes de sorbet dans les moules à glace mis à disposition.**
Purée de framboise	g	100	
Sirop à 30°B	g	50	
Jus de citron	g	4	
<u>Décors en chocolat</u>			
(Voir fiche technique précédente)			

