CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Glacier fabricant)

EP2 - Production et valorisation des desserts glacés

Session 2025

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 – Pratique professionnelle

Session 2025

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

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Exercice 1 — Réalisation de l’omelette norvégienne vanille-cerise noire et des desserts individuels aux citrons givrés
18 réponses • PDF source, p. 1, PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, 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

Réalisation de l’omelette norvégienne vanille-cerise noire et des desserts individuels aux citrons givrés

Consignes

Question Mix de glace aux œufs à la vanille

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

> Confectionner le mix de glace aux œufs à la vanille et le laisser maturer. La fiche technique prévoit : lait entier 835 g, crème fluide à 35 % M.G. 150 g, poudre de lait à 0 % M.G. 52 g, sucre semoule 165 g, glucose atomisé 105 g, dextrose 30 g, jaune d’œuf 150 g, stabilisateur 3 g, émulsifiant 3 g et 1 gousse de vanille.

Méthode. Peser séparément les ingrédients prévus : lait entier 835 g, crème fluide à 35 % M.G. 150 g, poudre de lait à 0 % M.G. 52 g, sucre semoule 165 g, glucose atomisé 105 g, dextrose 30 g, jaune d’œuf 150 g, stabilisateur 3 g, émulsifiant 3 g et 1 gousse de vanille.

Mélanger les poudres, en dispersant le stabilisateur dans une partie du sucre pour éviter les grumeaux. Chauffer le lait et la crème avec la gousse de vanille fendue et grattée. Incorporer progressivement les poudres en fouettant, puis ajouter les jaunes. Chauffer le mix sous agitation selon le protocole de pasteurisation du laboratoire, sans le faire accrocher. Ajouter l’émulsifiant selon les consignes de son fabricant. Refroidir rapidement dans un récipient propre et couvert, puis laisser maturer au froid positif. Respecter la chaîne du froid.

Le sujet ne précise pas de température ni de durée de pasteurisation ou de maturation : appliquer les consignes du laboratoire plutôt que d’inventer une valeur.

RÉPONSE À RETENIR

Le mix de glace aux œufs à la vanille est réalisé avec les quantités exactes de la fiche, refroidi rapidement et laissé à maturer avant turbinage.

Question Biscuit cuillère

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

> Confectionner le biscuit cuillère, le dresser et le cuire. Le dresser et le cuire sur une feuille de 30 × 40 cm, puis le réserver pour le montage. La fiche technique prévoit : blanc d’œuf 90 g, sucre semoule 75 g, jaune d’œuf 60 g, farine 75 g et sucre glace en quantité suffisante.

Méthode. Peser 90 g de blancs d’œuf, 75 g de sucre semoule, 60 g de jaunes d’œuf et 75 g de farine. Préparer une feuille de cuisson de 30 × 40 cm. Monter les blancs en neige en incorporant progressivement le sucre semoule. Quand la meringue est ferme, incorporer délicatement les jaunes, puis la farine tamisée, sans faire retomber l’appareil. Mettre en poche et dresser régulièrement sur la feuille. Saupoudrer de sucre glace en quantité suffisante. Cuire jusqu’à ce que le biscuit soit pris et légèrement doré; le sujet ne donnant ni température ni durée, les adapter au four et au protocole du laboratoire. Refroidir et réserver proprement pour chemiser le moule et obturer le montage.

RÉPONSE À RETENIR

Le biscuit cuillère est dressé et cuit sur une feuille de 30 × 40 cm, puis réservé pour le montage. Le sucre glace est utilisé en quantité suffisante.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question Citrons frais

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

> Évider et centrifuger les citrons frais. La fiche technique précise d'évider et de passer à la centrifugeuse la pulpe d'une dizaine de citrons jaunes frais.

Méthode. Laver les citrons jaunes frais et les sécher. Prélever une dizaine de citrons, couper un chapeau sur chacun et évider soigneusement la pulpe sans déchirer les écorces. Réserver les coques propres au froid. Passer la pulpe à la centrifugeuse propre, montée et utilisée conformément à sa notice. Peser la purée obtenue pour la recette du sorbet; la fiche demande 260 g de purée de citron frais. Si la quantité obtenue est supérieure, ne pas ajouter l'excédent au mix sans recalculer la recette.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les citrons sont évidés et leur pulpe est centrifugée. Le mix de sorbet utilise 260 g de purée de citron frais. Le rendement en jus d'une dizaine de citrons n'étant pas indiqué, la purée obtenue doit être pesée.

Question Mix de sorbet plein fruit au citron jaune

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

> Confectionner et équilibrer le mix de sorbet plein fruit au citron jaune, le laisser maturer, vérifier l'extrait sec au réfractomètre et corriger si besoin. La fiche technique prévoit : purée de citron frais 260 g, sucre semoule 170 g, glucose atomisé 90 g, sucre inverti 40 g, stabilisateur 4 g et eau 430 g.

Méthode. Peser 260 g de purée de citron frais, 170 g de sucre semoule, 90 g de glucose atomisé, 40 g de sucre inverti, 4 g de stabilisateur et 430 g d'eau. Mélanger soigneusement le stabilisateur avec une partie du sucre afin de le disperser. Incorporer les ingrédients au liquide en fouettant; chauffer si nécessaire pour dissoudre les sucres et activer le stabilisateur selon les indications du fabricant. Refroidir rapidement le mix, le couvrir et le laisser maturer au froid positif.

Avant turbinage, homogénéiser le mix et contrôler l'extrait sec avec un réfractomètre propre et étalonné. Déposer quelques gouttes sur le prisme et lire la mesure. Le sujet ne fournit ni valeur cible ni lecture mesurée : une correction chiffrée ne peut donc pas être établie. Si la mesure diffère de la cible donnée par le laboratoire, corriger selon cette référence et mesurer de nouveau; ne pas ajouter d'ingrédient au hasard.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le mix est préparé avec les six quantités de la fiche, maturé, puis contrôlé au réfractomètre avant turbinage. Toute correction éventuelle dépend de la mesure réelle et de la cible technique du laboratoire, qui ne sont pas indiquées dans le sujet.

Question Parfait à la cerise noire

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

> Confectionner le parfait à la cerise noire, le mouler dans un moule à bûche préalablement chemisé de biscuit cuillère et le surgeler. La fiche technique est prévue pour 8 personnes dans un moule à bûche de 35 cm et indique : jaune d'œuf 120 g, sucre semoule 100 g, eau 30 g, purée de cerise noire 100 % 170 g, crème fluide à 35 % M.G. 350 g et gélatine feuille 200 Bloom 2 g.

Méthode. Peser 120 g de jaunes d'œuf, 100 g de sucre semoule, 30 g d'eau, 170 g de purée de cerise noire 100 %, 350 g de crème fluide à 35 % M.G. et 2 g de gélatine feuille 200 Bloom. Réhydrater la gélatine dans l'eau froide puis l'égoutter. Cuire ensemble l'eau et le sucre en sirop, puis verser progressivement le sirop chaud sur les jaunes en fouettant. Continuer à fouetter jusqu'à ce que la préparation soit foisonnée et refroidie. Faire fondre la gélatine réhydratée et l'incorporer à la purée de cerise, sans surchauffer; mélanger cette purée à la préparation aux jaunes. Monter la crème froide souple et l'incorporer délicatement à la maryse.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Verser le parfait dans un moule à bûche de 35 cm préalablement chemisé de biscuit cuillère. Lisser, protéger et surgeler. La fiche prévoit 8 personnes.

RÉPONSE À RETENIR

Le parfait à la cerise noire est réalisé avec les quantités de la fiche, moulé dans le moule à bûche de 35 cm chemisé de biscuit cuillère, puis surgelé pour 8 personnes.

Question Montage de l'omelette norvégienne

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

> Turbiner la glace aux œufs à la vanille. Compléter le garnissage du moule à bûche avec cette glace, obturer avec le biscuit cuillère et surgeler pour terminer le montage de l'omelette norvégienne destinée à 8 personnes.

Méthode. Après maturation, turbiner le mix de glace aux œufs à la vanille jusqu'à obtenir une texture régulière et suffisamment ferme pour le montage. Sortir le moule contenant le parfait surgelé. Compléter le garnissage du moule avec la glace vanille en suivant le chemisage et la disposition du montage, sans laisser de grandes poches d'air. Poser le biscuit cuillère pour obturer le moule et presser légèrement afin d'obtenir une fermeture régulière. Protéger le produit et le remettre rapidement au froid négatif.

Travailler rapidement pour limiter la fonte et préserver des couches nettes. Le croquis de la page 3 montre le parfait à la cerise noire, la glace aux œufs à la vanille et le biscuit cuillère dans le montage.

RÉPONSE À RETENIR

L'omelette norvégienne pour 8 personnes est montée avec le parfait à la cerise noire, la glace aux œufs à la vanille et le biscuit cuillère d'obturation, puis surgelée avant démoulage et finition.

Question Meringue italienne

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

> Réaliser la meringue italienne. La fiche technique prévoit : blanc d'œuf 75 g, sucre semoule 125 g, sirop de glucose DE38 25 g et eau 50 g.

Méthode. Peser 75 g de blanc d'œuf, 125 g de sucre semoule, 25 g de sirop de glucose DE38 et 50 g d'eau. Mettre les blancs dans une cuve propre, sans trace de matière grasse. Cuire le sucre, le glucose et l'eau en sirop selon le contrôle de cuisson enseigné au laboratoire. Verser le sirop en filet sur les blancs en cours de montage, en évitant le fouet et la paroi. Fouetter jusqu'à obtenir une meringue brillante, ferme et suffisamment refroidie pour être pochée. Le sujet ne donne pas de température de cuisson du sirop.

RÉPONSE À RETENIR

La meringue italienne est réalisée avec 75 g de blanc d'œuf, 125 g de sucre semoule, 25 g de sirop de glucose DE38 et 50 g d'eau. Elle doit être ferme, brillante et pochable pour le masquage de l'omelette.

Question Masquage et caramélisation de l'omelette norvégienne

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

> Démouler l'omelette norvégienne, la masquer et la décorer à la poche avec la meringue italienne, puis la caraméliser au chalumeau.

Méthode. Vérifier que l'omelette est bien surgelée avant de la démouler. La poser sur un support adapté et travailler rapidement. Mettre la meringue italienne en poche et masquer régulièrement toute la surface, sans laisser de glace apparente. Décorer à la poche. Caraméliser au chalumeau en le maintenant en mouvement et à une distance adaptée, pour dorer la meringue sans la brûler ni faire fondre la glace. Garder le dessert au froid jusqu'à la finition et au service.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

L’omelette est démoulée, masquée et décorée à la poche avec la meringue italienne, puis caramélisée au chalumeau. Le travail rapide limite le ramollissement de la glace.

Question Décors et plaquette en chocolat

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

> Tempérer le chocolat de couverture et réaliser les éléments de décor ainsi qu’une plaquette en chocolat portant l’inscription « Osaka ». Le chocolat de couverture ivoire, lacté ou noir est au choix du candidat et fourni par le centre.

Méthode. Choisir une couverture ivoire, lactée ou noire fournie par le centre. Faire fondre puis tempérer le chocolat selon la méthode et les températures adaptées à la couverture choisie; ces températures ne sont pas précisées dans le sujet. Vérifier la prise par un petit essai. Étaler une partie du chocolat tempéré sur un support propre pour former la plaquette. Inscrire lisiblement « Osaka » et réaliser les éléments de décor avec le reste du chocolat. Laisser cristalliser complètement à l’abri de l’humidité et de la chaleur, puis manipuler les pièces avec des mains propres et sèches.

RÉPONSE À RETENIR

Les décors et une plaquette en chocolat tempéré sont réalisés. L’inscription exacte est « Osaka ». Le choix entre couverture ivoire, lactée ou noire est laissé au candidat; le sujet ne fixe pas de températures de tempérage.

Question Décoration de l’omelette norvégienne

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

> Décorer l’omelette norvégienne avec les décors en chocolat et la plaquette portant l’inscription « Osaka ».

Méthode. Après le masquage et la caramélisation, vérifier que les décors et la plaquette sont cristallisés et secs. Les disposer délicatement comme sur le croquis de la page 3 : les décors en chocolat sont placés sur la partie supérieure et la face visible de l’omelette; la plaquette portant « Osaka » est posée sur le dessus. Les enfoncer juste assez dans la meringue pour les maintenir, sans les casser ni les mettre en contact avec la glace. Garder le dessert au froid.

RÉPONSE À RETENIR

L’omelette norvégienne est décorée avec les éléments en chocolat et la plaquette portant l’inscription « Osaka », en respectant la disposition illustrée sur la fiche technique.

Commande et consignes

Question Sorbets et citrons givrés

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

> Turbiner le sorbet plein fruit au citron jaune et garnir les 6 citrons évidés. La commande prévoit 6 desserts individuels, chacun comprenant un citron givré garni de sorbet plein fruit au citron jaune.

Méthode. Après maturation et contrôle du mix, turbiner le sorbet plein fruit au citron jusqu’à obtenir une texture lisse et suffisamment ferme pour le pochage. Garnir les 6 coques de citrons évidées sans salir les bords. Former le pochage sur le dessus comme sur le croquis de la page 4 et remettre immédiatement les citrons garnis au froid négatif. Utiliser une poche propre et éviter les attentes à température ambiante.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Les 6 citrons évidés sont garnis de sorbet plein fruit au citron jaune, conformément à la commande des 6 desserts individuels.

Consignes

Question Sablés dressés

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

> Confectionner, dresser et cuire les sablés en forme de fleur de cerisier à l'aide d'une petite douille cannelée. La fiche technique prévoit : beurre 90 g, sucre glace 50 g, œuf entier 25 g, farine 125 g et vanille liquide en quantité suffisante.

Méthode. Peser 90 g de beurre, 50 g de sucre glace, 25 g d'œuf entier et 125 g de farine; ajouter de la vanille liquide en quantité suffisante. Crémer le beurre avec le sucre glace sans incorporer excessivement d'air. Ajouter l'œuf et la vanille, puis incorporer la farine sans trop travailler la pâte. Mettre en poche munie d'une petite douille cannelée et dresser des fleurs de cerisier régulières sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire jusqu'à ce que les sablés soient pris et légèrement dorés; le sujet ne précise ni température ni durée, à adapter au four. Refroidir avant manipulation.

RÉPONSE À RETENIR

Les sablés sont dressés à la petite douille cannelée en forme de fleur de cerisier, puis cuits et refroidis. Les quantités sont celles de la fiche; la vanille liquide est utilisée en quantité suffisante.

Question Socles en nougatine

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

> Confectionner et détailler les socles en nougatine. La fiche technique prévoit : sucre semoule 100 g, sirop de glucose DE38 100 g et amandes effilées 80 g.

Méthode. Peser 100 g de sucre semoule, 100 g de sirop de glucose DE38 et 80 g d'amandes effilées. Cuire le sucre et le glucose dans une casserole propre jusqu'à obtenir un caramel blond. Ajouter les amandes et mélanger pour les enrober. Étaler rapidement la nougatine sur un support adapté, en prenant garde aux brûlures. La détailler en socles pendant qu'elle est encore malléable. Laisser refroidir et conserver à l'abri de l'humidité.

RÉPONSE À RETENIR

La nougatine est réalisée avec les quantités de la fiche et détaillée en socles pour les 6 assiettes. La découpe se fait lorsqu'elle est malléable; le stockage doit la protéger de l'humidité.

Question Chantilly

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

> Foisonner la crème chantilly. La fiche technique prévoit : crème fluide à 35 % M.G. 300 g, sucre semoule 30 g et vanille liquide 5 g.

Méthode. Refroidir la crème, la cuve et le fouet. Peser 300 g de crème fluide à 35 % M.G., 30 g de sucre semoule et 5 g de vanille liquide. Verser la crème dans la cuve froide, commencer à fouetter, puis incorporer le sucre et la vanille. Arrêter le foisonnement lorsque la chantilly est ferme et tient au fouet, sans la battre jusqu'à ce qu'elle graine. Réserver au froid et mettre en poche propre pour le dressage.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

La chantilly est foisonnée avec 300 g de crème fluide à 35 % M.G., 30 g de sucre semoule et 5 g de vanille liquide, puis conservée au froid jusqu'au dressage.

Question Dressage des 6 assiettes

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

> Dresser les 6 assiettes en respectant le croquis : présenter sur chacune un citron givré garni de sorbet, posé sur un socle en nougatine, avec la chantilly et les sablés dressés.

Méthode. Préparer 6 assiettes propres et froides. Placer sur chacune un socle en nougatine, puis poser dessus un citron givré garni de sorbet. Dresser la chantilly autour du citron et sur le socle en laissant les éléments visibles. Ajouter les sablés en forme de fleur de cerisier de façon équilibrée, comme sur le croquis de la page 4. Vérifier la propreté des bords, la stabilité du citron et l'harmonie du dressage. Dresser au dernier moment pour préserver le sorbet, la chantilly et la nougatine.

RÉPONSE À RETENIR

Chacune des 6 assiettes comporte 1 citron givré garni de sorbet, 1 socle en nougatine, de la chantilly et des sablés dressés. Le citron est posé sur le socle, avec la chantilly et les sablés disposés conformément au croquis.

Fiches techniques

Question Hygiène et sécurité

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4

> Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité.

Méthode et points de contrôle. Porter une tenue professionnelle complète et se laver les mains avant de commencer, après toute opération salissante et après manipulation des déchets. Nettoyer et désinfecter le plan de travail, les ustensiles et les appareils selon le protocole du laboratoire. Vérifier la propreté et l'état du matériel, contrôler les matières premières et respecter leur conservation. Protéger les préparations et éviter les contaminations croisées. Utiliser la centrifugeuse et les couteaux avec précaution; manipuler prudemment les plaques chaudes, le caramel et le chalumeau, conformément aux consignes de sécurité du laboratoire. Ne pas laisser une flamme sans surveillance. Nettoyer et désinfecter le poste, puis remettre le laboratoire en état.

RÉPONSE À RETENIR

La fabrication se déroule avec une tenue adaptée, un poste propre et désinfecté, une maîtrise de la chaîne du froid et une utilisation prudente des appareils, des ustensiles coupants, des préparations chaudes et du chalumeau. Le poste et le laboratoire sont remis en état en fin de travail.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Consignes

Question Stockage et étiquetage des restes

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

> Stocker et étiqueter les restes de produits turbinés. Stocker et étiqueter les restes de produits glacés dans les moules à glace mis à disposition.

Méthode. Identifier les restes de produits turbinés et les protéger avant leur stockage dans les conditions prévues par le laboratoire. Pour les restes de produits glacés, appliquer la consigne de la fiche technique : les placer dans les moules à glace mis à disposition, puis les protéger et les remettre rapidement au stockage prévu. Étiqueter les contenants avec le nom du produit et les informations de traçabilité demandées par le laboratoire, notamment la date de fabrication. Ne pas mélanger des préparations différentes. Le sujet ne précise pas de durée de conservation.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les restes de produits turbinés sont stockés et étiquetés. Les restes de produits glacés sont placés dans les moules à glace mis à disposition, protégés, stockés et étiquetés conformément aux fiches techniques et aux consignes du laboratoire.

Consignes générales

Question Conservation des productions

PDF source, p. 1

> Produire et transformer les glaces, les sorbets et les produits non turbinés le premier jour. À la suite de la première journée, stocker systématiquement les productions pendant 12 heures minimum à −18 °C.

Organisation. Réaliser le premier jour les glaces, les sorbets et les produits non turbinés, ainsi que les opérations nécessaires à leur transformation et à leur montage. À la suite de la première journée, protéger et identifier les productions, puis les stocker systématiquement à −18 °C pendant au moins 12 heures. Organiser le travail du deuxième jour en tenant compte de cette durée minimale avant les finitions et le dressage. Ne pas raccourcir la durée imposée par le sujet.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les glaces, les sorbets et les produits non turbinés sont produits et transformés le premier jour, puis stockés systématiquement pendant 12 heures minimum à −18 °C à la suite de cette première journée.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/pratique_-_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.