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

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 d’un entremets glacé et de six desserts individuels sur le thème de la Journée mondiale des abeilles

19 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 d'un entremets glacé et de six desserts individuels sur le thème de la Journée mondiale des abeilles

Question –

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

> Confectionner le sorbet à l'abricot « plein fruit » pour 1,5 kg de mix et le mettre à maturer.

Démarche. La formule de la page 3 donne un mix de sorbet de 1 200 g. Pour obtenir 1 500 g, calculer le coefficient de mise à l'échelle : 1 500 ÷ 1 200 = 1,25. Multiplier chacune des quantités de la fiche par 1,25, puis peser les ingrédients. Mélanger le saccharose et le stabilisateur avant de les disperser dans l'eau pour limiter les grumeaux. Ajouter le glucose atomisé et la purée d'abricot, puis mixer jusqu'à obtenir un mélange homogène. Refroidir le mix, le couvrir, l'identifier et le mettre à maturer au froid. La durée de maturation n'étant pas donnée, suivre le protocole de l'établissement.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Formule pour 1,5 kg de mix :** purée d'abricot 100 % fruit : 900 g ; saccharose : 283,75 g ; glucose atomisé : 90 g ; stabilisateur : 2,5 g ; eau : 223,75 g. Le total est de 1 500 g. Mettre à maturer au froid. Les quantités décimales sont celles du calcul ; adapter la pesée à la précision de la balance et contrôler le poids total.

Question –

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

> Confectionner le mix de crème glacée nougat et le mettre à maturer.

Démarche. Peser les ingrédients de la crème glacée nougat indiqués page 3. Mélanger les ingrédients secs, notamment la poudre de lait, le saccharose, le glucose atomisé et le stabilisateur, puis les incorporer progressivement au lait en mélangeant. Ajouter la crème et les jaunes d'œufs. Réaliser le traitement thermique adapté à la méthode de l'établissement et au matériel, sans attribuer de température absente de la fiche. Homogénéiser, puis incorporer la pâte de nougat et l'émulsifiant selon leur mode d'emploi. Refroidir rapidement, couvrir, identifier et mettre le mix à maturer au froid.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Formule du mix de crème glacée nougat :** lait entier 1 036 g ; poudre de lait à 0 % M.G. 60 g ; saccharose 200 g ; glucose atomisé 80 g ; crème à 35 % M.G. 300 g ; jaune d'œuf 80 g ; stabilisateur 8 g ; émulsifiant 5 g ; pâte de nougat 150 g. Le poids total théorique est de 1 919 g. Mettre à maturer au froid, dans un récipient couvert et identifié.

Question –

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

> Confectionner le nougat glacé, garnir les moules à insert et surgeler.

Démarche. Peser les ingrédients indiqués page 4. Griller les noisettes concassées, puis les laisser refroidir. Préparer la meringue au miel et au sucre selon la méthode professionnelle de l'établissement ; la fiche ne précise pas de température de cuisson. Incorporer les fruits secs, les fruits confits, le bigarreau et la nougatine concassée. Incorporer délicatement la crème fouettée pour conserver une préparation aérée. Garnir les moules à insert propres, lisser, identifier et surgeler. Respecter les règles d'hygiène liées aux œufs et maintenir la préparation au froid autant que possible.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Formule du nougat glacé : miel 32 g ; sucre 70 g ; blanc d'œuf 60 g ; noisette concassée grillée 40 g ; pistache concassée 20 g ; écorce d'orange confite en cubes 40 g ; fruits confits en cubes 50 g ; bigarreau rouge coupé 30 g ; nougatine concassée 140 g ; crème fouettée 400 g. Le total théorique est de 882 g avant pertes. Garnir les moules à insert et surgeler.

Question –

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

> Réaliser la pâte à cigarette et confectionner les décors colorés pour le biscuit Joconde, puis les surgeler.

Démarche. Peser les ingrédients de la pâte à cigarette à parts égales, comme indiqué page 3. Travailler le beurre souple avec le sucre glace, ajouter le blanc d'œuf puis la farine sans trop travailler la pâte. Ajouter le colorant selon le résultat souhaité et son mode d'emploi. Dresser les motifs sur un support adapté, en choisissant un décor lié au thème, par exemple des alvéoles, des fleurs ou des abeilles, et en prévoyant le découpage du biscuit. Surgeler les motifs jusqu'à ce qu'ils soient fermes avant de dresser l'appareil à biscuit Joconde dessus.

RÉPONSE À RETENIR

Formule : beurre 50 g, sucre glace 50 g, blanc d'œuf 50 g, farine 50 g et colorant en quantité suffisante (QS). La base hors colorant pèse 200 g. Les motifs doivent être fermes au moment du dressage du biscuit.

Question –

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

> Réaliser le biscuit Joconde, le dresser sur les décors en pâte à cigarette, le cuire et le réserver.

Démarche. Peser les ingrédients du biscuit Joconde de la page 3. Mélanger le sucre glace et la poudre d'amande, puis incorporer les œufs et la farine pour obtenir une masse homogène. Monter séparément les blancs avec le sucre semoule jusqu'à obtenir une texture souple et stable. Incorporer délicatement les blancs à la première masse, puis ajouter le beurre fondu sans faire retomber l'appareil. Dresser régulièrement sur les motifs de pâte à cigarette surgelés. Cuire selon le réglage adapté au four et à l'épaisseur : le sujet ne donne ni température ni durée. Vérifier la cuisson, laisser refroidir sur un support propre et réserver à l'abri du dessèchement.

RÉPONSE À RETENIR

Formule du biscuit Joconde : sucre glace 150 g ; amande en poudre 150 g ; farine 48 g ; œuf 180 g ; beurre fondu 30 g ; blanc d'œuf 120 g ; sucre semoule 25 g. La masse théorique des ingrédients est de 703 g. Dresser sur les décors en pâte à cigarette, cuire et réserver ; régler la cuisson selon le four et les pratiques de l'établissement.

Question –

PDF source, p. 2

> Sangler le matériel nécessaire.

Démarche. Préparer le matériel nécessaire au turbinage : turbine et cuve, spatules, récipients et ustensiles. Vérifier que tout est propre, en bon état et correctement assemblé. « Sangler » le matériel selon le type réellement mis à disposition et les consignes de son fabricant : prérefroidir la cuve ou préparer le dispositif de froid correspondant. Garder les mixes au froid jusqu'au turbinage.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Le matériel de turbinage est propre, prêt et sanglé selon la procédure correspondant à l'appareil disponible. Le sujet ne précise pas le modèle de turbine ; il ne faut donc pas supposer un dispositif particulier.

Question –

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

> Détailler le biscuit Joconde pour l'ensemble des productions et chemiser le cercle pour l'entremets. Prévoir également le détaillage pour les desserts individuels.

Démarche. Après refroidissement du biscuit, utiliser le cercle de l'entremets et les moules individuels réellement disponibles pour repérer les découpes. Détailler les fonds destinés aux six desserts individuels et les morceaux nécessaires à l'entremets. Pour chemiser le cercle, découper et disposer une bande de biscuit adaptée à son pourtour et à sa hauteur ; prévoir également le fond selon le montage. Protéger le biscuit découpé du dessèchement et maintenir le poste propre.

RÉPONSE À RETENIR

Prévoir le biscuit Joconde pour l'entremets de 8 personnes dans un cercle de 18 cm × 6 cm et pour les six fonds individuels. Les dimensions exactes des découpes individuelles et l'épaisseur du biscuit ne sont pas indiquées ; les adapter aux moules et au biscuit réalisés.

Question –

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

> Turbiner le sorbet « plein fruit » à l'abricot, réaliser l'insert pour l'entremets de 8 personnes et le surgeler.

Démarche. Après maturation, homogénéiser le mix sans le réchauffer inutilement. Le turbiner dans le matériel sanglé et propre jusqu'à obtenir une texture prise et régulière, en suivant le fonctionnement de la turbine. Garnir le moule prévu pour l'insert de l'entremets de 8 personnes, lisser, identifier et surgeler rapidement. Conserver le sorbet restant au froid pour le montage des desserts individuels. La fiche ne donne ni le poids de l'insert ni ses dimensions : utiliser le moule fourni et répartir le sorbet selon les volumes réels.

RÉPONSE À RETENIR

Le sorbet à l'abricot est turbiné ; l'insert destiné à l'entremets est garni puis surgelé. La quantité de mix préparée à la question E1-Q1 est de 1,5 kg avant turbinage. Le poids final dépend du foisonnement et la répartition entre l'entremets et les six desserts dépend des moules utilisés.

Question –

PDF source, p. 4

> Réaliser le coulis d'abricot et le réserver à 4 °C.

Démarche. Peser la purée d'abricot et le sucre de la fiche page 4. Les mélanger jusqu'à dissolution du sucre ; mixer si nécessaire pour obtenir une texture lisse sans incorporer trop d'air. Verser dans un récipient propre, couvrir, identifier et réserver à 4 °C comme indiqué dans la progression. Utiliser un ustensile propre pour le dressage.

RÉPONSE À RETENIR

Coulis pour les six desserts : purée d'abricot 100 g et sucre 70 g, soit 170 g au total avant pertes. Réserver couvert à 4 °C.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question –

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

> Monter les six desserts individuels en demi-sphères : chemiser les moules avec le sorbet « plein fruit » à l'abricot, y intégrer les inserts de nougat glacé et obturer avec le biscuit Joconde. Surgeler.

Démarche. Utiliser le sorbet turbiné et les inserts de nougat glacé surgelés. Garnir chaque moule demi-sphère d'une couche régulière de sorbet en remontant sur les parois pour former une coque et en laissant une cavité centrale. Placer un insert de nougat glacé au centre, sans qu'il touche les parois. Compléter si nécessaire avec du sorbet, puis obturer avec un fond de biscuit Joconde adapté au moule. Lisser, protéger, identifier et surgeler les six desserts. Travailler rapidement pour limiter la fonte.

RÉPONSE À RETENIR

Les six desserts individuels sont montés en demi-sphères avec une coque de sorbet plein fruit à l'abricot, un insert central de nougat glacé et un fond de biscuit Joconde. Ils sont obturés puis surgelés. La quantité de sorbet par dessert n'est pas chiffrée dans le sujet ; elle dépend du volume réel des moules.

Question –

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

> Mettre au point le chocolat et réaliser les décors sur le thème pour l'ensemble des productions, ainsi que les socles en chocolat en forme de fleur pour les desserts individuels.

Démarche. Choisir parmi les couvertures ivoire, lactée ou noire fournies. Faire fondre et mettre au point chaque chocolat en suivant la courbe correspondant à la couverture choisie et les indications du fabricant ; aucune température n'est donnée dans le sujet. Vérifier la cristallisation par un essai. Réaliser des décors sur le thème des abeilles pour l'ensemble des productions, puis six socles en forme de fleur. Laisser cristalliser et conserver au sec, à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

RÉPONSE À RETENIR

Réaliser des décors en chocolat pour l'ensemble des productions et exactement 6 socles individuels en chocolat en forme de fleur. La quantité de couverture est indiquée QS ; les températures de mise au point dépendent du chocolat choisi et doivent être prises dans les indications correspondantes.

Question –

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

> Turbiner la crème glacée nougat et monter l'entremets glacé rond pour 8 personnes dans un cercle de 18 cm × 6 cm : chemiser avec la crème glacée nougat, intégrer l'insert de sorbet à l'abricot, lisser avec de la crème glacée nougat et surgeler.

Démarche. Turbiner le mix de crème glacée nougat maturé dans la turbine propre et sanglée. Dans le cercle de 18 cm × 6 cm, étaler une première couche régulière de crème glacée pour chemiser le fond et les parois. Déposer l'insert de sorbet à l'abricot surgelé au centre, en le maintenant à distance des bords. Compléter avec de la crème glacée nougat, lisser, protéger, identifier et surgeler rapidement.

RÉPONSE À RETENIR

L'entremets rond pour 8 personnes est monté dans le cercle de 18 cm × 6 cm : chemisage en crème glacée nougat, insert de sorbet plein fruit à l'abricot, puis fermeture et lissage avec de la crème glacée nougat. L'ensemble est surgelé. Les poids nécessaires au montage ne sont pas précisés séparément dans le sujet.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question –

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

> Confectionner la nougatine et réaliser le présentoir ainsi qu'une plaquette pour l'entremets, avec une écriture au cornet sur le thème.

Démarche. Peser le sirop de glucose, le fondant blanc, les amandes hachées et le beurre de cacao. Cuire le glucose et le fondant selon la méthode de nougatine de l'établissement. Le sucre cuit peut provoquer de graves brûlures : utiliser des ustensiles adaptés et des protections, sans toucher la masse chaude. Incorporer les amandes puis le beurre de cacao selon le procédé retenu. Étaler ou façonner la nougatine pendant qu'elle est malléable, pour réaliser un présentoir stable et une plaquette séparée. Laisser refroidir et vérifier la stabilité du support avant d'y poser l'entremets.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Formule de nougatine :** sirop de glucose 400 g ; fondant blanc 600 g ; amande hachée 500 g ; beurre de cacao 50 g. Le total théorique est de 1 550 g. Façonner un support stable pour l'entremets ainsi qu'une plaquette destinée à recevoir l'écriture au cornet. L'exemple du sujet n'est pas un plan coté.

Question –

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

> Démouler l'entremets, le glacer et le décorer en respectant le thème.

Démarche. Vérifier que l'entremets est suffisamment surgelé. Le démouler proprement sans le laisser se réchauffer. Appliquer le glaçage neutre fourni par le centre selon le mode d'emploi du produit ; sa température d'application n'est pas indiquée. Poser les décors en chocolat sur le thème des abeilles et contrôler leur stabilité. Maintenir l'entremets au froid jusqu'à sa présentation.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> L'entremets est démoulé, glacé au glaçage neutre et décoré en respectant le thème. La fiche prévoit 150 g de glaçage neutre fourni par le centre. Appliquer le produit selon sa notice.

Question –

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

> Démouler les desserts glacés et les surgeler. Réaliser la crème chantilly, la pocher en spirale et floquer les desserts. Dresser les assiettes avec un dessert individuel posé sur un socle chocolat en forme de fleur et le coulis d'abricot. Décorer et valoriser les assiettes en respectant le thème.

Démarche. Démouler les six desserts glacés et les remettre au surgélateur en attendant les finitions. Monter la crème à 35 % M.G. avec le sucre et des ustensiles froids, jusqu'à obtenir une chantilly ferme mais non grainée. Pocher une spirale régulière sur chaque dessert. Appliquer le flocage chocolat jaune fourni selon son mode d'emploi. Pour chaque assiette, poser un dessert individuel sur un socle chocolat en forme de fleur et dresser le coulis d'abricot. Ajouter les décors thématiques et vérifier la propreté des assiettes. Dresser au plus près du service.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pour les 6 assiettes, prévoir 6 desserts, 6 socles chocolat en forme de fleur, le coulis (170 g selon la formule), la chantilly préparée avec 150 g de crème à 35 % M.G. et 15 g de sucre, et le flocage chocolat jaune fourni (100 g). La masse de chantilly avant foisonnement est de 165 g. Pocher en spirale, floquer, dresser le coulis et ajouter les décors sur le thème.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question –

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

> Présenter l’entremets sur le support en nougatine avec une écriture au cornet obligatoire.

Démarche. Vérifier que le présentoir en nougatine est froid, propre et stable. Déposer l’entremets sans forcer sur les éléments fragiles. Sur la plaquette en nougatine, écrire au cornet un message bref sur le thème, par exemple « Journée mondiale des abeilles ». Employer un cornet propre et exercer une pression régulière. Placer la plaquette de façon visible et stable, puis maintenir l’ensemble au froid.

RÉPONSE À RETENIR

Présenter l’entremets sur le support en nougatine avec une écriture au cornet obligatoire sur le thème des abeilles. Le texte proposé est un exemple de réalisation, et non une citation du sujet.

Question –

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

> Stocker et étiqueter les restants de produits turbinés. Stocker les restes de glace et de sorbet dans les moules à glace mis à disposition ; stocker les restes de sorbet et de nougat glacé dans les moules à glace mis à disposition.

Démarche. Séparer les restes propres et conservables des produits à écarter. Placer les restes de glace et de sorbet dans les moules à glace mis à disposition ; la fiche des desserts individuels demande également d’y stocker les restes de sorbet et de nougat glacé. Protéger et identifier chaque produit, en indiquant au minimum sa désignation et sa date de fabrication ou de stockage, selon la traçabilité de l’établissement. Respecter les conditions de stockage demandées et éviter les mélanges entre produits.

RÉPONSE À RETENIR

Stocker les restants de produits turbinés et les restes de glace, de sorbet et de nougat glacé dans les moules à glace mis à disposition, conformément aux fiches. Les protéger et les étiqueter de façon à identifier le produit et sa date de fabrication ou de stockage.

Question Consigne générale

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

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

Démarche d’hygiène et de sécurité. Porter une tenue professionnelle propre et se laver les mains avant le travail, après une interruption et après toute manipulation souillante. Nettoyer le plan de travail et le matériel selon le protocole du laboratoire. Contrôler les matières premières et leurs emballages, déconditionner proprement et utiliser des ustensiles propres. Maintenir les préparations sensibles au froid et prévenir les contaminations croisées. Manipuler prudemment les appareils, les outils coupants et le sucre cuit de la nougatine, très chaud. Respecter les consignes de sécurité de la turbine et du matériel de surgélation.

RÉPONSE À RETENIR

Appliquer les bonnes pratiques d’hygiène et de sécurité pendant toute la fabrication : tenue et mains propres, surfaces et matériels entretenus, contrôle des matières premières, maîtrise du froid, prévention des contaminations et manipulation sécurisée des appareils, des outils coupants et du sucre chaud.

Question Consigne générale

PDF source, p. 1

> Produire et transformer les glaces, les sorbets et les produits non turbinés le premier jour. Stocker

FormaV - document d'entraînement non officiel

> systématiquement les productions au minimum 12 heures à −18 °C après la première journée.

Démarche d’organisation. Produire et transformer le premier jour les glaces, les sorbets et les produits non turbinés, conformément à la consigne. Après cette première journée, protéger et identifier les productions, puis les stocker à −18 °C pendant au minimum 12 heures. Organiser les finitions du deuxième jour en tenant compte de cette durée minimale. La durée de l’épreuve pratique est répartie sur les deux jours comme indiqué page 1.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les glaces, les sorbets et les produits non turbinés sont produits et transformés le premier jour, puis stockés au minimum 12 heures à −18 °C après la première journée. La durée pratique est de 3 h 30 le matin et 2 h 00 l’après-midi du premier jour, puis 2 h 45 le matin du deuxième jour, soit 8 h 15.

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