SUJET OFFICIEL

CAP (Glacier fabricant)

EP2 - Production et valorisation des desserts glacés

Session 2025

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 2025

EP2 : Production et valorisation des desserts glacés

Pratique professionnelle

SUJET N°3
« LA JOURNÉE MONDIALE DES ABEILLES »

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 journée mondiale des abeilles, le comité des fêtes de Montélimar sollicite votre entreprise pour réaliser des desserts glacés. Votre responsable vous charge de concevoir un entremets glacé ainsi que des desserts individuels pour mettre en valeur le thème.

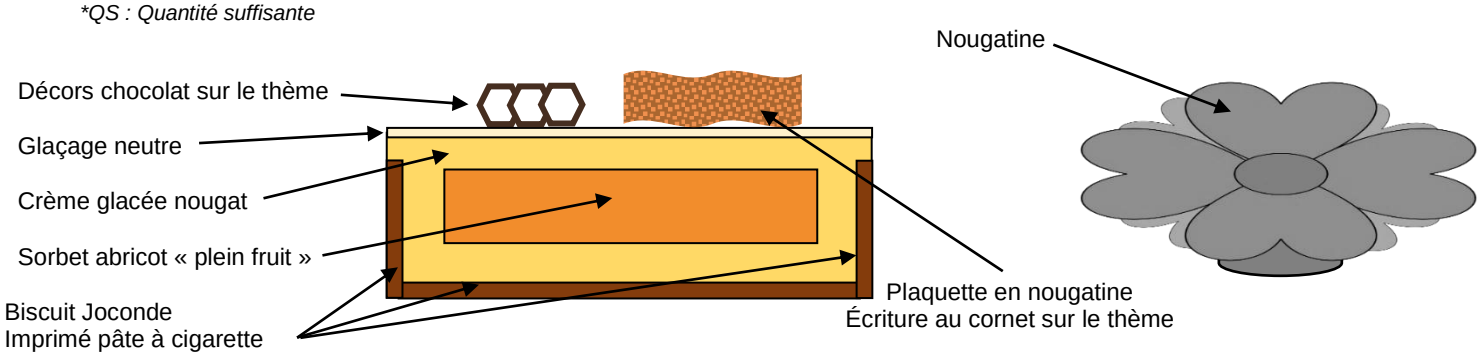
COMMANDE	CONSIGNES	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Dessert glacé **1 entremets glacé rond pour 8 personnes composé de :** • Biscuit Joconde décoré en pâte à cigarette colorée • Sorbet « plein fruit » à l'abricot • Crème glacée nougat • Glaçage neutre (fourni par le centre) • Décors en chocolat sur le thème • Présentoir en nougatine **Desserts glacés individuels** **6 desserts individuels demi-sphères présentés à l'assiette composés chacun de :** • Biscuit Joconde • Sorbet « plein fruit » à l'abricot • Insert nougat glacé • Coulis d'abricot • Finition chantilly pochée et flocage • Décors chocolat sur le thème • Socle en chocolat **Bases de pâtisserie** • Biscuit Joconde imprimé avec pâte à cigarette • Nougatine • Décors en chocolat • Coulis d'abricot **Produit non turbiné** • Nougat glacé	- Confectionner le sorbet à l'abricot « plein fruit » pour 1,5 kg de mix, maturer. - Confectionner le mix de crème glacée nougat, maturer. - Confectionner le nougat glacé, mouler les inserts et surgeler. - Réaliser la pâte à cigarette et confectionner les décors pour le biscuit Joconde, surgeler. - Réaliser le biscuit Joconde, dresser sur les décors en pâte à cigarette, cuire et réserver. - Sangler le matériel nécessaire. - Détailler le biscuit Joconde pour l'ensemble des productions et chemiser le cercle pour l'entremets. - Turbiner le sorbet « plein fruit » à l'abricot, réaliser l'insert pour l'entremets de 8 personnes. - Monter les desserts individuels en y insérant le nougat glacé, obturer avec le biscuit Joconde. Surgeler. - Mettre au point le chocolat et réaliser les décors pour l'ensemble des productions et les socles pour les entremets individuels. - Turbiner la crème glacée nougat et réaliser le montage de l'entremets en y intégrant l'insert « sorbet à l'abricot », surgeler. - Confectionner la nougatine et réaliser le présentoir et la plaquette pour l'entremets. - Démouler l'entremets, glacer et décorer en respectant le thème. - Démouler, pocher, floquer les desserts, décorer et valoriser les assiettes en respectant le thème. - Présenter l'entremets sur le support en nougatine avec une écriture au cornet obligatoire. **Stocker et étiqueter vos restants de produits turbinés.**	**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 crème glacée et du sorbet Réalisation du nougat glacé Montage de l'entremets glacé Montage des desserts glacés individuels Stockage, traçabilité et gestion des produits finis **3/ Fabrication des produits de pâtisserie** Réalisation du biscuit Joconde décoré Réalisation du coulis d'abricot Réalisation du présentoir et de la plaquette en nougatine **4/ Finitions, dressage et décors** Finition et décoration de l'entremets glacé Finition et présentation des desserts à l'assiette Mise au point du chocolat Réalisation des décors sur le thème Finition et montage du présentoir en nougatine Ecriture au cornet **5/ Dégustation** Texture et équilibre des composants Analyse sensorielle des produits glacés **6/ Démarche qualité** Nettoyage et désinfection du matériel Respect des recommandations de santé et de sécurité Stockage et étiquetage des produits

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Entremets glacé
Crème glacée nougat et sorbet « plein fruit » à l'abricot

Nombre de portions : 8 personnes (cercle de 18 cm x 6 cm)			
Matières premières	**Unité**	**Quantité**	**Progression**
Crème glacée pâte de nougat			**Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité.**
Lait entier	g	1036	- Réaliser le sorbet à l'abricot « plein fruit » et maturer.
Poudre de lait à 0% M.G.	g	60	
Saccharose	g	200	- Réaliser la crème glacée nougat et maturer.
Glucose atomisé	g	80	
Crème à 35% de M.G.	g	300	- Réaliser la pâte à cigarette et confectionner les décors pour le biscuit Joconde, surgeler.
Jaune d'œuf	g	80	
Stabilisateur	g	8	- Réaliser le biscuit Joconde, dresser sur les décors en pâte à cigarette, cuire et réserver.
Émulsifiant	g	5	
Pâte de nougat	g	150	- Turbiner le sorbet « plein fruit » à l'abricot, garnir l'insert pour l'entremets, et surgeler (+ montage des desserts individuels, voir fiche technique).
Sorbet abricot « plein fruit »			
Purée d'abricot 100% fruit	g	720	- Détailler le biscuit Joconde et chemiser le cercle à entremets, puis sangler l'ensemble (+ détaillage pour les desserts individuels, voir fiche technique).
Saccharose	g	227	
Glucose atomisé	g	72	- Turbiner la crème glacée nougat, monter l'entremets en chemisant de crème glacée nougat et en y intégrant l'insert de sorbet à l'abricot. Lisser de crème glacée nougat et surgeler.
Stabilisateur	g	2	
Eau	g	179	- Confectionner la nougatine, réaliser le support pour présenter l'entremets et une plaquette avec écriture au cornet sur le thème.
Pâte à cigarette			
Beurre	g	50	- Mettre au point le chocolat de couverture et réaliser les décors.
Sucre glace	g	50	
Blanc d'œuf	g	50	- Glacer et décorer votre entremets en valorisant le thème à l'aide de vos différents décors et de votre plaquette en nougatine.
Farine	g	50	
Colorant	g	QS	- Présenter l'entremets sur votre support en nougatine.
Biscuit Joconde			
Sucre glace	g	150	**Stocker et étiqueter vos restes de glace et sorbet dans les moules à glace mis à disposition.**
Amande en poudre	g	150	
Farine	g	48	
Œuf	g	180	
Beurre fondu	g	30	
Blanc d'œuf	g	120	
Sucre semoule	g	25	
Nougatine			
Sirop de glucose	g	400	
Fondant blanc	g	600	
Amande hachée	g	500	
Beurre de cacao	g	50	
Décors			
Glaçage neutre (fourni par le centre)	g	150	
Décors en chocolat			
Chocolat de couverture ivoire, lacté, noir au choix du candidat (fourni par le centre)		QS*	

**QS : Quantité suffisante*

Exemple de présentoir nougatine



FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Desserts glacés individuels
Nougat glacé et sorbet « plein fruit » à l'abricot

Nombre de portions : 6 desserts individuels demi-sphères présentés à l'assiette			
Matières premières	**Unité**	**Quantité**	**Progression**
Sorbet « plein fruit » abricot Voir fiche technique précédente			**Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité.**
Nougat glacé			- Réaliser le nougat glacé et garnir les moules à insert, surgeler.
Miel	g	32	
Sucre	g	70	- Réaliser le coulis d'abricot et réserver à 4°C.
Blanc d'œuf	g	60	
Noisette concassée grillée	g	40	- Utiliser et détailler les fonds de biscuit Joconde (voir fiche précédente).
Pistache concassée	g	20	
Écorce d'orange confite cube	g	40	- Utiliser le sorbet « plein fruit » à l'abricot après avoir réalisé l'insert pour l'entremets (voir fiche précédente), chemiser les moules individuels demi-sphériques et y intégrer les inserts de nougat glacé. Mettre le biscuit Joconde pour obturer les desserts. Surgeler.
Fruits confits cubes	g	50	
Bigarreau rouge (coupé)	g	30	
Nougatine concassée (fournie par le centre)	g	140	
Crème fouettée	g	400	- Démouler les desserts glacés. Surgeler.
Biscuit Joconde Voir fiche technique précédente			- Réaliser la crème chantilly, pocher en spirale, floquer et dresser les assiettes avec un dessert individuel posé sur un socle chocolat en forme de fleur et le coulis d'abricot. Valoriser avec vos décors sur le thème.
Décors chocolat			
Socles chocolat en forme de fleur	Unité	6	
Décors sur le thème		QS	
Chantilly			**Stocker et étiqueter vos restes de sorbet et de nougat glacé dans les moules à glace mis à disposition.**
Crème à 35% de M.G.	g	150	
Sucre	g	15	
Flocage chocolat jaune			
Fourni par le centre	g	100	
Coulis abricot			
Purée abricot	g	100	
Sucre	g	70	

