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

Production et valorisation des desserts glacés

Session 2025

Code sujet **Non indiqué dans cette édition** 0h30

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Exercice 1 — Table analytique d’un sorbet plein fruit framboise 61 %
1 réponses • PDF source, p. 2

« 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

Table analytique d’un sorbet plein fruit framboise 61 %

Question 1.

PDF source, p. 2

> Compléter la table analytique d’un sorbet framboise en tenant compte des indications fournies dans le tableau.

Méthode. On part de la masse totale imposée, 2458 g. La purée représente 61 % du mix et elle est composée à 100 % de framboise. Son extrait sec total (E.S.T.) est de 19 %, donc son eau représente 81 %. Son pouvoir sucrant (P.S.) se calcule avec la règle indiquée dans le tableau : E.S.T. × 1,25.

Le glucose atomisé apporte 115 g de sucres, qui représentent 47 % de son poids : on détermine donc son poids en divisant 115 par 0,47. Son E.S.T. représente 95 % de son poids. L’E.S.T. final doit représenter 31,4 % de 2458 g. Le saccharose complète cet E.S.T. après déduction de l’E.S.T. apporté par la purée, le glucose atomisé et les 8 g de stabilisant (E.S.T. à 100 %). Enfin, l’eau ajoutée complète la masse totale.

Les calculs des totaux sont effectués avec les valeurs non arrondies, puis les résultats de pesée sont arrondis au centième de gramme. Les cases non renseignées par les données du sujet restent vides ; les ingrédients non utilisés ont un poids de 0 g.

Ingrédient	Poids en g	Sucres (g)	Fruits (g)	Stabilisant (g)	P.S. (g)	E.S.T. (g)
Purée de framboise 100 %	1499,38	—	1499,38	—	356,10	284,88
Saccharose	246,48	246,48	—	—	246,48	246,48
Glucose atomisé	244,68	115	—	—	115	232,45
Sucre inverti, dextrose, lait en poudre à 0 % M.G., vin et alcool	0	—	—	—	—	—
Stabilisant	8	—	—	8	—	8
Eau	459,46	—	—	—	—	—
TOTAUX	**2458**	**361,48**	**1499,38**	**8**	**717,59**	**771,81**
%	**100 %**	**14,7 %**	**61 %**	**0,3 %**	**29,2 %**	**31,4 %**

Calculs détaillés. Purée : 2458 × 61/100 = 1499,38 g ; eau de la purée : 100 − 19 = 81 % ; E.S.T. de la purée : 1499,38 × 19/100 = 284,8822 g ; P.S. de la purée : 284,8822 × 1,25 = 356,10275 g. Glucose atomisé : 115 × 100/47 = 244,680851… g ; E.S.T. : 244,680851… × 95/100 = 232,446809… g. E.S.T. visé : 2458 × 31,4/100 = 771,812 g. Saccharose : 771,812 − 284,8822 − 232,446809… − 8 = 246,482991… g. Eau ajoutée : 2458 − 1499,38 − 244,680851… − 246,482991… − 8 = 459,456157… g.

Totaux calculés avant arrondi : sucres = 115 + 246,482991… = 361,482991… g ; P.S. = 356,10275 + 246,482991… + 115 = 717,585741… g. Les pourcentages correspondants sont obtenus en divisant chaque total par 2458 puis en multipliant par 100.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Table analytique complétée : purée de framboise 1499,38 g ; saccharose 246,48 g ; glucose atomisé 244,68 g ; stabilisant 8 g ; eau ajoutée 459,46 g. Les autres ingrédients sont à 0 g. Totaux : 2458 g de mix, 361,48 g de sucres (14,7 %), 1499,38 g de fruits (61 %), 8 g de stabilisant (0,3 %), 717,59 g de P.S. (29,2 %) et 771,81 g d'E.S.T. (31,4 %).

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/table_analytique_-_sujet_no2.pdf
© FormaV EI • Proposition de correction, distincte d'un corrigé 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.