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 citron
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 citron

Question 1.

PDF source, p. 2

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

Démarche

1. La purée de citron pèse 375 g et représente 25 % du poids total. Le poids total est donc *375 ÷ 0,25 = 1 500 g*.
2. La cible de sucres est 30,34 % du poids total, soit *1 500 × 30,34 ÷ 100 = 455,1 g*.
3. Le saccharose a un E.S.T. de 100 % et son E.S.T. indiqué est 335,1 g : son poids est donc 335,1 g. Pour le glucose atomisé, 85,5 g d’E.S.T. à 95 % correspondent à *85,5 ÷ 0,95 = 90 g*. Pour le sucre inverti, le P.S. indiqué de 38,1 g et le coefficient de 127 % donnent *38,1 ÷ 1,27 = 30 g*.
4. Ces trois quantités de sucres font *335,1 + 90 + 30 = 455,1 g*, soit exactement la cible. Le dextrose est donc à 0 g.
5. Le stabilisant est fourni à 6 g. En considérant, faute de quantités indiquées, que le lait en poudre, le vin et l’alcool ne sont pas utilisés, l’eau équilibre le poids total : *1 500 − 375 − 335,1 − 90 − 30 − 6 = 663,9 g*. C’est une hypothèse de formulation explicitée, et non une quantité donnée pour ces ingrédients.
6. Calcul des contributions : pour la purée, E.S.T. *375 × 8 % = 30 g* et P.S. *30 × 1,25 = 37,5 g*. Pour le glucose atomisé, P.S. *90 × 47 % = 42,3 g*. Pour le sucre inverti, E.S.T. *30 × 78 % = 23,4 g*. L’E.S.T. total est *30 + 335,1 + 85,5 + 23,4 + 6 = 480 g* ; le P.S. total est *37,5 + 335,1 + 42,3 + 38,1 = 453 g*.

Pour la purée, l’eau représente 92 % car l’E.S.T. représente 8 %. Pour le saccharose et le stabilisant, l’E.S.T. est de 100 %, donc leur eau est de 0 %. Les cases non renseignées pour le lait en poudre, le vin et l’alcool restent sans composition calculée : ces ingrédients sont retenus à 0 g dans cette formulation.

Table analytique complétée

FormaV - document d'entraînement non officiel

E.S.D.L. (composition)	P.S. (composition)	Eau (composition)	E.S.T. (composition)	Ingrédients	Poids (g)	Sucres (g)	Fruits (g)	E.S.D.L. (g)	Vin (g)	Alcool (g)	Stabilisant (g)	P.S. (g)	E.S.T. (g)
—	E.S.T. fruits × 1,25	92 %	8 %	Purée de citron jaune 100 %	375	—	375	—	—	—	—	37,5	30
—	100 %	0 %	100 %	Saccharose	335,1	335,1	—	—	—	—	—	335,1	335,1
—	47 %	5 %	95 %	Glucose atomisé	90	90	—	—	—	—	—	42,3	85,5
—	127 %	22 %	78 %	Sucre inverti	30	30	—	—	—	—	—	38,1	23,4
—	75 %	8 %	92 %	Dextrose	0	0	—	—	—	—	—	0	0
—	—	—	—	Lait en poudre à 0 % M.G.	0	0	—	—	—	—	—	0	0
—	—	—	—	Vin	0	0	—	—	0	—	—	0	0
—	—	—	—	Alcool	0	0	—	—	—	0	—	0	0
—	—	—	100 %	Stabilisant	6	0	—	—	—	—	6	0	6
—	—	100 %	—	Eau	663,9	0	—	—	—	—	—	0	0
—	—	—	—	**TOTAUX**	**1 500**	**455,1**	**375**	—	—	—	**6**	**453**	**480**
—	—	—	—	**%**	**100 %**	**30,34 %**	**25 %**	—	—	—	**0,4 %**	**30,2 %**	**32 %**

Les tirets indiquent les cases laissées vides dans le tableau ou les contributions nulles/non concernées dans cette formulation. Les pourcentages des totaux sont rapportés au poids total de 1 500 g.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Poids total : **1 500 g**. Sous l'hypothèse que le lait en poudre, le vin et l'alcool ne sont pas utilisés, la table s'équilibre avec **663,9 g d'eau**, **455,1 g de sucres**, **375 g de fruits** et **6 g de stabilisant**. Les totaux calculés sont **453 g de P.S.** et **480 g d'E.S.T.**, soit respectivement **30,2 %** et **32 %** du poids total.

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