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 — Calcul de la table analytique du sorbet
1 réponses • PDF source, p. 1, PDF source, p. 3

Exercice 2 — Réalisation d’une charlotte glacée pour 10 personnes
11 réponses • PDF source, p. 1, PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 4

Exercice 3 — Réalisation et présentation de profiteroles au praliné
9 réponses • PDF source, p. 1, PDF source, p. 2, 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

Calcul de la table analytique du sorbet

Question Calcul de la table analytique

PDF source, p. 1, PDF source, p. 3

> Réaliser le calcul de la table analytique du sorbet. Cette phase dure 30 minutes et a lieu le 1er jour le matin.

E1-Q1 — Calcul de la table analytique du sorbet

La fiche technique de la page 3 donne, pour le sorbet plein fruit framboise : 1 330 g de pulpe de framboise 100 %, 270 g d'eau, 335 g de saccharose, 60 g de dextrose et 7 g de stabilisateur.

Je calcule d'abord la masse totale du mix en additionnant les masses des ingrédients. Pour obtenir la proportion massique de chaque ingrédient, j'applique ensuite la formule : quantité de l'ingrédient ÷ masse totale × 100. Par exemple, pour la pulpe : 1 330 ÷ 2 002 × 100 = 66,43 %.

Il faut cependant distinguer ces proportions des ingrédients d'une table analytique complète. La fiche ne donne pas la composition de la pulpe en eau, sucres et extrait sec, ni celle du stabilisateur. La mention « pulpe de framboise 100 % » indique une pulpe pure, et non une pulpe composée à 100 % d'extrait sec. Les données imprimées permettent donc d'établir le bilan massique et les proportions des ingrédients, mais pas de déterminer les valeurs analytiques complètes du mix sans données complémentaires.

La page 1 précise que cette phase de calcul dure 30 minutes et a lieu le 1er jour le matin.

RÉPONSE À RETENIR

Bilan massique calculable à partir des données fournies

Masse totale : 1 330 + 270 + 335 + 60 + 7 = **2 002 g**. Chaque proportion est calculée par quantité ÷ 2 002 × 100 ; les résultats sont arrondis à deux décimales.

Ingrédient	Quantité	Calcul de la proportion	Proportion massique
Pulpe de framboise 100 %	1 330 g	1 330 ÷ 2 002 × 100	66,43 %
Eau	270 g	270 ÷ 2 002 × 100	13,49 %
Saccharose	335 g	335 ÷ 2 002 × 100	16,73 %
Dextrose	60 g	60 ÷ 2 002 × 100	3,00 %
Stabilisateur	7 g	7 ÷ 2 002 × 100	0,35 %
Total	**2 002 g**		**100,00 %**

Les sucres ajoutés dans la recette sont le saccharose et le dextrose : 335 + 60 = **395 g**, soit 395 ÷ 2 002 × 100 = **19,73 %** du mix. Cette proportion ne comprend pas les sucres éventuellement présents dans la pulpe. Une table analytique complète du sorbet ne peut pas être établie à partir de la seule fiche technique : il manque notamment les données de composition de la pulpe et du stabilisateur.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Exercice 2

None points

Réalisation d’une charlotte glacée pour 10 personnes

Question Crème glacée au praliné

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

> Confectionner la crème glacée au praliné selon la fiche technique, laisser maturer le mix puis turbiner.

Méthode. Peser les ingrédients de la fiche technique de la page 3 : lait entier 1 282 g, poudre de lait à 0 % M.G. 70 g, saccharose 150 g, glucose atomisé 140 g, crème à 35 % M.G. 150 g, praliné amande-noisette 200 g, stabilisateur 4 g et émulsifiant 4 g.

1. Contrôler les matières premières, le matériel et la propreté du poste. Mélanger soigneusement les poudres et les sucres afin de répartir le stabilisateur.
2. Préparer le mix en incorporant les ingrédients selon le protocole professionnel de l’établissement et les recommandations des produits. Homogénéiser pour obtenir une préparation régulière, sans amas de poudres ni de praliné.
3. Appliquer le protocole de préparation et de refroidissement du mix en vigueur dans le laboratoire. Placer le mix au froid, dans un récipient propre et couvert, pour le laisser maturer.
4. Après maturation, turbiner selon les consignes de la turbine. Prélever la quantité nécessaire à l’insert et mettre à part une quantité destinée aux profiteroles, sans laisser la glace se réchauffer.

La fiche ne donne pas de durée de maturation ni de température de préparation ou de turbinage : ces paramètres sont ceux du protocole de l’établissement et du matériel utilisé.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La crème glacée au praliné est préparée avec les quantités de la fiche, maturée puis turbinée. Une partie complète l’insert et une autre est réservée pour les profiteroles. Le sujet ne précise pas le poids à réserver.

Question Sorbet plein fruit framboise

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

> Confectionner le sorbet plein fruit framboise selon la fiche technique, laisser maturer le mix puis turbiner.

Méthode. Peser les ingrédients de la fiche technique de la page 3 : pulpe de framboise à 100 % 1 330 g, eau 270 g, saccharose 335 g, dextrose 60 g et stabilisateur 7 g.

1. Vérifier la qualité de la pulpe et peser précisément chaque ingrédient.
2. Mélanger les sucres et le stabilisateur pour bien répartir ce dernier. Préparer le mix selon le protocole professionnel de l’établissement, en évitant la formation de grumeaux.
3. Incorporer la pulpe de framboise et homogénéiser. Refroidir le mix, le couvrir et le laisser maturer au froid selon le protocole du laboratoire.
4. Après maturation, turbiner selon les consignes de la turbine. Utiliser le sorbet pour le montage de la charlotte et stocker les restes dans les moules à glace mis à disposition.

La fiche ne précise ni durée ni température de maturation ou de turbinage. Il faut suivre le protocole du laboratoire et les consignes du matériel, sans inventer de paramètres.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Le sorbet plein fruit framboise est préparé avec les quantités indiquées, maturé puis turbiné. Il est utilisé pour le montage final ; les restes sont stockés et étiquetés.

Question Biscuit cuillère

PDF source, p. 3

> Réaliser le biscuit cuillère et dresser une cartouchière de 60 cm de long par 6 cm de haut ainsi qu'un disque de 18 cm de diamètre. Cuire et réserver pour le montage.

Méthode. Peser les ingrédients de la fiche technique de la page 3 : blanc d'œuf 120 g, jaune d'œuf 65 g, saccharose 85 g et farine T45 85 g.

1. Séparer les blancs des jaunes. Fouetter les blancs et incorporer progressivement le saccharose jusqu'à obtenir une masse ferme et souple.
2. Incorporer délicatement les jaunes, puis la farine tamisée, en soulevant la préparation pour préserver son volume.
3. Mettre l'appareil en poche et dresser une cartouchière de 60 cm de long sur 6 cm de haut ainsi qu'un disque de 18 cm de diamètre. Garder une épaisseur régulière.
4. Cuire selon le réglage et la durée adaptés au four et au protocole du laboratoire ; ces paramètres ne figurent pas sur la fiche. Refroidir et réserver le biscuit proprement pour le montage.

RÉPONSE À RETENIR

Le biscuit cuillère attendu est composé d'une cartouchière de 60 cm × 6 cm et d'un disque de 18 cm de diamètre, cuits puis refroidis pour le montage. La fiche ne précise pas les paramètres de cuisson.

Question Soufflé glacé au citron

PDF source, p. 3

> Réaliser un soufflé au citron. Le mouler à mi-hauteur dans un moule à insert de 16 cm de diamètre et de 4 cm maximum de haut, puis surgeler.

Méthode. Peser les ingrédients indiqués page 3 : blanc d'œuf 100 g, saccharose 200 g, eau 70 g, crème à 35 % M.G. 330 g et jus de citron jaune 250 g.

1. Préparer un sirop avec l'eau et le saccharose en suivant le protocole professionnel. En parallèle, commencer à fouetter les blancs.
2. Verser progressivement le sirop sur les blancs en fouettant, avec prudence pour éviter les projections chaudes. Continuer à fouetter jusqu'à obtenir une meringue lisse et refroidie.
3. Monter la crème froide sans la faire grainer. Incorporer délicatement le jus de citron à la préparation, puis la crème montée, afin de conserver une texture légère et homogène.
4. Garnir le moule à insert de 16 cm de diamètre à mi-hauteur, sans dépasser la hauteur maximale de 4 cm. Surgeler.

La fiche ne donne ni température de cuisson du sirop ni durée de surgélation. Suivre le protocole du laboratoire et les consignes du matériel. Manipuler le sirop chaud avec précaution.

RÉPONSE À RETENIR

Le soufflé glacé au citron est moulé à mi-hauteur dans le moule à insert de 16 cm de diamètre, sans dépasser 4 cm de haut, puis surgelé avant l'ajout de la crème glacée au praliné.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question Montage de l’insert

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

> Turbiner la crème glacée au praliné, compléter le moule à insert sur le soufflé glacé au citron, puis surgeler. Réserver une partie de la crème glacée au praliné pour les profiteroles.

Méthode. Après surgélation du soufflé glacé au citron, turbiner la crème glacée au praliné maturée. Travailler rapidement et proprement afin qu’elle reste souple sans fondre.

1. Vérifier que le soufflé est suffisamment pris pour rester en place dans le moule.
2. Compléter le moule à insert avec la crème glacée au praliné, au-dessus du soufflé, en évitant les poches d’air. Lisser puis surgeler l’insert.
3. Mettre séparément de côté une partie de la crème glacée au praliné pour les profiteroles de la page 4. La fiche ne donne pas de quantité à réserver : ne pas inventer de poids et tenir compte des besoins de cette fabrication.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> L’insert comprend le soufflé glacé au citron surmonté de crème glacée au praliné ; il est ensuite surgelé. Une partie de la crème glacée est réservée pour les profiteroles, sans quantité chiffrée dans le sujet.

Question Chemisage du cercle

PDF source, p. 3

> Chemiser de biscuit cuillère un cercle de 20 cm de diamètre et de 6 cm de hauteur, déposer un disque de biscuit dans le fond et sangler.

Méthode. Utiliser le cercle à vacherin de 20 cm de diamètre et de 6 cm de hauteur indiqué page 3. Chemiser sa paroi intérieure avec la cartouchière de biscuit cuillère refroidie, puis déposer le disque de 18 cm au fond. Le centrer et vérifier qu’il repose à plat. Sangler pour maintenir le montage en place.

La longueur de cartouchière et le diamètre nominal du cercle sont tous deux indiqués par la fiche. Le diamètre intérieur utile dépend notamment de l’épaisseur du cercle ; la fiche ne donne pas cette mesure. Présenter la cartouchière contre la paroi intérieure et vérifier le raccord réel. Ne pas l’étirer ni supposer d’avance qu’elle est trop courte. Si le raccord ne peut pas être réalisé proprement, signaler le constat à l’enseignant ou au responsable et suivre sa consigne.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le cercle est chemisé avec la cartouchière prescrite de 60 cm × 6 cm, le disque de 18 cm est déposé au fond, puis le montage est sanglé. La fermeture doit être vérifiée sur le diamètre intérieur réel du cercle ; les seules dimensions imprimées ne permettent pas de conclure à une incompatibilité.

Question Montage final de la charlotte

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

> Turbiner le sorbet plein fruit framboise, procéder au montage final en intégrant l’insert dans la charlotte, puis surgeler. Chemiser, monter et démouler la charlotte glacée.

Méthode. Après chemisage du cercle et mise en place du disque, turbiner le sorbet plein fruit framboise. Démouler l’insert surgelé avec précaution.

1. Déposer du sorbet dans le cercle chemisé, en prévoyant la place nécessaire pour l’insert.
2. Placer l’insert au centre, sans abîmer les couches de soufflé glacé au citron et de crème glacée au praliné.

FormaV - document d'entraînement non officiel

3. Répartir le sorbet autour de l’insert et dans les espaces disponibles, conformément à la coupe de la page 3. Compléter et égaliser le montage sans déplacer l’insert.
4. Surgeler la charlotte. Une fois la prise obtenue, retirer le cercle avec soin et vérifier que le biscuit et les couches restent nets.

Le sujet ne donne pas de quantité de sorbet par zone : répartir la préparation selon le volume réel disponible, sans modifier la composition prévue.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La charlotte est montée avec l’insert au centre et le sorbet framboise autour, puis surgelée. Elle est démoulée proprement après prise, en préservant le biscuit et les différentes couches.

Question Glaçage

PDF source, p. 3

> Glacer le dessus de la charlotte avec le glaçage neutre fourni par le centre.

Méthode. La fiche technique de la page 3 indique 150 g de glaçage neutre fourni par le centre. Vérifier que la charlotte est surgelée et que le dessus est régulier. Préparer et appliquer le glaçage conformément aux indications du produit fourni, de manière uniforme et propre. Laisser prendre au froid avant de poser les décors.

Le sujet ne précise ni température d’application ni méthode de préparation : respecter les consignes du centre ou du fabricant.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le dessus de la charlotte est glacé avec le glaçage neutre fourni par le centre ; la quantité indiquée sur la fiche est de 150 g.

Question Décors en chocolat

PDF source, p. 3

> Tempérer le chocolat de couverture — ivoire, lacté ou noir au choix du candidat, fourni par le centre — et réaliser des décors en chocolat sur le thème, ainsi qu’une plaquette en chocolat portant obligatoirement l’inscription « Les côtes bretonnes ».

Méthode. Choisir une couverture fournie par le centre : ivoire, lactée ou noire. Les colorants sont autorisés. Tempérer le chocolat choisi selon le protocole adapté à cette couverture et les indications du fabricant ; le sujet ne fournit pas de températures.

1. Vérifier que le matériel est propre et parfaitement sec ; éviter tout contact du chocolat avec l’eau.
2. Réaliser des décors en chocolat sur le thème des côtes bretonnes. Mettre en forme les pièces avant leur cristallisation complète, puis les laisser cristalliser correctement.
3. Réaliser une plaquette régulière et lisible portant exactement l’inscription : **« Les côtes bretonnes »**.
4. Conserver les décors au sec et les manipuler avec soin jusqu’à la finition.

Des motifs évoquant les phares, les balises ou les vagues sont des idées possibles, mais le sujet n’impose pas de motif précis.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Des décors en chocolat tempéré sont réalisés sur le thème des côtes bretonnes, ainsi qu'une plaquette portant obligatoirement l'inscription exacte **« Les côtes bretonnes »**. Le candidat choisit la couverture ivoire, lactée ou noire fournie par le centre.

Question Décoration

PDF source, p. 3

> Décorer la charlotte glacée.

Méthode. Après la prise du glaçage, disposer les décors en chocolat de façon équilibrée et fixer la plaquette sans masquer son inscription. Veiller à une finition propre et cohérente avec le thème des côtes bretonnes. Manipuler la charlotte sans la réchauffer inutilement et la remettre au froid dès que la décoration est terminée.

La fiche demande de décorer la charlotte mais ne précise ni nombre ni modèle de décors. La finition doit rester nette et stable, sans gêner la découpe ou le service.

RÉPONSE À RETENIR

La charlotte est décorée avec les éléments en chocolat réalisés ; la plaquette « Les côtes bretonnes » reste lisible. Le dessert est maintenu au froid.

Question Stockage et étiquetage

PDF source, p. 1, PDF source, p. 3

> Stocker et étiqueter les restes de glace et de sorbet dans les moules à glace mis à disposition. Les glaces, les sorbets et les produits non turbinés doivent être produits et transformés le premier jour ; les productions doivent être stockées au minimum 12 heures à −18 °C à la suite de la première journée.

Méthode de stockage et d'étiquetage. La page 1 indique que les glaces, les sorbets et les produits non turbinés sont produits et transformés le premier jour, puis stockés systématiquement au minimum 12 heures à −18 °C à la suite de la première journée.

1. Placer les restes de glace et de sorbet dans les moules à glace mis à disposition, comme le demande la fiche technique. Les protéger et les remettre rapidement au froid.
2. Étiqueter les produits pour pouvoir les identifier ; inscrire notamment leur désignation et la date de fabrication selon les pratiques du laboratoire. Le sujet ne fixe pas de modèle d'étiquette.
3. Stocker les productions concernées à −18 °C pendant au moins 12 heures à la suite de la première journée. Éviter les ouvertures répétées du stockage et protéger correctement les produits.
4. Nettoyer et désinfecter le matériel et le poste après utilisation, conformément aux règles d'hygiène du laboratoire.

RÉPONSE À RETENIR

Les restes de glace et de sorbet sont placés dans les moules à glace mis à disposition et étiquetés. Les glaces, les sorbets et les produits non turbinés sont produits et transformés le premier jour, puis stockés systématiquement au minimum 12 heures à −18 °C à la suite de la première journée.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Exercice 3

None points

Réalisation et présentation de profiteroles au praliné

Question Commande

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

> Réaliser 6 desserts glacés individuels présentés sur une assiette, composés chacun de 6 profiteroles glacées, de sauce caramel, de crème glacée au praliné et de tuiles aux amandes et cacao. La fiche technique demande de dresser 24 choux de 3 à 4 cm de diamètre.

Démarche. La commande de la page 2 porte sur 6 desserts glacés individuels comprenant chacun 6 profiteroles. Il faut donc comparer ce besoin à la fiche technique de la page 4, qui annonce 6 assiettes et demande de dresser 24 choux. Le nombre de choux demandé par la commande est supérieur au nombre prévu par la fiche.

Pour adapter uniquement la pâte à choux au besoin de 36 pièces, on conserve les proportions de la recette : le coefficient est le rapport entre 36 choux souhaités et les 24 choux de la fiche. Cette adaptation est une variante conditionnelle ; elle ne modifie pas les quantités imprimées du sujet. La fiche ne donne ni le rendement des tuiles, ni le nombre de supports de nougatine, ni un dosage de glace ou de sauce par profiterole : ces quantités ne peuvent donc pas être recalculées exactement.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Résultat :** la commande correspond à 36 profiteroles au total. La fiche prévoit 24 choux : il manque donc 12 choux si l'on suit la recette sans adaptation. Pour viser 36 choux, multiplier les ingrédients de pâte à choux par 1,5 : eau 90 g, lait entier 97,5 g, saccharose 4,5 g, sel 3 g, farine T45 97,5 g et œuf entier 195 g. Cette adaptation vise le nombre de choux commandé ; elle ne détermine pas les quantités de tuiles, de nougatine, de glace ou de sauce nécessaires, que le sujet ne dose pas par pièce.

Question Pâte à choux

PDF source, p. 4

> Confectionner la pâte à choux selon la fiche technique, dresser 24 choux de 3 à 4 cm de diamètre, cuire et réserver.

Démarche opératoire. La fiche de la page 4 donne, pour 24 choux, les quantités suivantes : eau 60 g, lait entier 65 g, saccharose 3 g, sel 2 g, farine T45 65 g et œuf entier 130 g. Pour viser les 36 choux nécessaires à la commande, appliquer le coefficient 1,5 établi en E3-Q1. Peser les ingrédients adaptés ; incorporer l'œuf progressivement et contrôler la consistance de la pâte.

1. Se laver les mains, nettoyer et désinfecter le poste, puis préparer le matériel, une plaque et une poche munie d'une douille.
2. Peser les ingrédients. Mettre l'eau, le lait, le saccharose et le sel dans une casserole, puis porter à ébullition.
3. Retirer la casserole du feu et incorporer la farine tamisée en une fois. Mélanger, puis remettre sur feu doux et dessécher la panade en la remuant jusqu'à ce qu'elle forme une boule et se détache des parois.
4. Débarrasser la panade dans un récipient propre et la laisser tiédir légèrement. Incorporer ensuite l'œuf battu progressivement, en mélangeant entre chaque ajout. La pâte doit être lisse, souple et suffisamment ferme pour être dressée ; ne pas ajouter mécaniquement tout l'œuf si la consistance convenable est atteinte avant.
5. Dresser 36 choux réguliers de 3 à 4 cm de diamètre sur la plaque, en les espaçant.

FormaV - document d'entraînement non officiel

6. Cuire jusqu'à ce que les choux soient développés, dorés et suffisamment secs. La fiche ne donne ni température ni durée : suivre les réglages et consignes du centre, sans supposer de valeur.
7. Sortir les choux, les laisser refroidir sur une grille, puis les réserver à l'abri de l'humidité jusqu'au montage.

Respecter les règles d'hygiène et se protéger des brûlures lors de la manipulation de la casserole et des plaques chaudes. Nettoyer le poste après le travail.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Résultat attendu :** 36 choux réguliers de 3 à 4 cm de diamètre, cuits, refroidis et réservés. Pour viser ce nombre, les quantités adaptées sont : eau 90 g, lait entier 97,5 g, saccharose 4,5 g, sel 3 g, farine T45 97,5 g et œuf entier 195 g. La fiche imprimée donne une recette prévue pour 24 choux ; l'adaptation au besoin de 36 est donc conditionnelle.

Question Sauce caramel

PDF source, p. 4

> Réaliser la sauce caramel selon la fiche technique et la réserver.

Démarche opératoire. Peser les ingrédients de la fiche de la page 4 : 150 g de saccharose, 75 g de beurre demi-sel et 75 g de crème liquide à 35 % M.G. Chauffer la crème séparément. Dans une casserole propre, faire fondre le saccharose et le cuire jusqu'à obtenir un caramel ambré, sans le brûler. Hors du feu, ajouter prudemment la crème chaude, en plusieurs fois, en se protégeant des projections de vapeur et de caramel. Si nécessaire, remettre brièvement sur feu doux pour homogénéiser, puis incorporer le beurre demi-sel et mélanger. Débarrasser dans un récipient propre et réserver. Ne pas goûter la sauce chaude.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Résultat attendu :** une sauce caramel lisse et homogène, préparée avec 150 g de saccharose, 75 g de beurre demi-sel et 75 g de crème liquide à 35 % M.G., puis réservée proprement jusqu'au montage.

Question Tuiles aux amandes et cacao

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

> Réaliser la pâte à tuile, dresser les tuiles, les cuire et les mettre en forme. Les utiliser pour la finition des profiteroles et réserver le reste sur une assiette.

Démarche opératoire. Peser les ingrédients indiqués à la page 4 : amande effilée 100 g, saccharose 125 g, farine T45 20 g, cacao 5 g et blanc d'œuf 110 g. Mélanger le blanc d'œuf et le saccharose sans monter le blanc en neige. Incorporer la farine et le cacao tamisés, puis les amandes effilées délicatement. Dresser des portions régulières et les étaler finement sur une plaque préparée. Cuire selon les réglages du centre : le sujet ne précise pas la température ni la durée. À la sortie du four, façonner immédiatement les tuiles tant qu'elles sont souples, avec précaution pour éviter les brûlures. Laisser refroidir et réserver au sec sur une assiette.

Utiliser les tuiles pour la finition des profiteroles et réserver le surplus sur une assiette, comme le demande la consigne. La fiche ne précise pas le rendement de la recette : elle ne permet donc pas de déterminer exactement le nombre de tuiles à dresser.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Résultat attendu : des tuiles aux amandes et cacao cuites, façonnées avant refroidissement, réservées au sec, puis utilisées pour remplacer le chapeau des choux. Le surplus est réservé sur une assiette. Les quantités de la fiche sont : amande effilée 100 g, saccharose 125 g, farine T45 20 g, cacao 5 g et blanc d'œuf 110 g.

Question Supports en nougatine et décoration à la glace royale

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

Confectionner les supports en nougatine pour présenter les profiteroles et les décorer obligatoirement à la glace royale au cornet.

Démarche opératoire. Pour la nougatine, peser les quantités de la fiche : saccharose 400 g, sirop de glucose 38DE 400 g et amande hachée 200 g. Préparer un support de travail résistant à la chaleur et le matériel de façonnage. Chauffer le saccharose et le sirop de glucose jusqu'à obtenir un caramel homogène, puis incorporer les amandes hachées. Façonner rapidement les supports de présentation pendant que la nougatine est encore malléable, sans inventer de dimensions imposées par le sujet. La nougatine chaude provoque de graves brûlures : utiliser une protection adaptée et manipuler avec prudence. Laisser refroidir et durcir complètement avant le montage.

Pour la glace royale, peser 50 g de blanc d'œuf, 250 g de sucre glace et 2 g de jus de citron. Mélanger le blanc d'œuf avec le sucre glace progressivement, puis incorporer le jus de citron et obtenir une glace royale lisse, assez ferme pour être pochée. Garnir un cornet et décorer obligatoirement les supports en nougatine au cornet. Laisser sécher la décoration avant la présentation.

Le sujet ne précise ni les dimensions des supports ni le rendement du lot de nougatine. Le nombre et la forme des supports sont donc à adapter à la présentation, sans leur attribuer une valeur imposée.

RÉPONSE À RETENIR

Résultat attendu : des supports de nougatine refroidis, solides et adaptés à la présentation des profiteroles, décorés obligatoirement à la glace royale au cornet. Quantités de la fiche : nougatine, 400 g de saccharose, 400 g de sirop de glucose 38DE et 200 g d'amande hachée ; glace royale, 50 g de blanc d'œuf, 250 g de sucre glace et 2 g de jus de citron.

Question Montage des profiteroles

PDF source, p. 4

Procéder au montage des profiteroles sur les supports en nougatine avec les choux, la glace au praliné, la sauce caramel et les tuiles aux amandes et cacao.

Démarche opératoire. Vérifier que les choux et les supports en nougatine sont froids et que la crème glacée au praliné reste suffisamment ferme pour être travaillée. Monter les profiteroles sur le ou les supports en nougatine en respectant la composition de la fiche : chou, crème glacée au praliné, sauce caramel et tuile aux amandes et cacao. Pour chaque dessert individuel, prévoir les six profiteroles annoncées dans la commande. Répartir les pièces de manière régulière et stable, sans imposer un nombre de supports que le sujet ne précise pas. Travailler rapidement pour éviter que la glace ne ramollisse et remettre les produits au froid dès que nécessaire.

La fiche ne donne ni la masse de glace ni la quantité de sauce par profiterole : réaliser un montage régulier et équilibré sans annoncer de dosage absent du sujet. Manipuler la nougatine avec soin, car elle est cassante.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Résultat attendu : chaque dessert individuel comporte six profiteroles montées sur un support ou des supports en nougatine, avec les composants indiqués par la fiche : chou, glace au praliné, sauce caramel et tuile aux amandes et cacao. Les éléments sont répartis régulièrement, la nougatine reste stable et la glace est maintenue ferme.

Question Finition des choux

PDF source, p. 4

> Remplacer le chapeau du chou par une tuile.

Démarche opératoire. Après le montage de chaque profiterole, ne pas remettre le chapeau de pâte à choux. Poser à sa place une tuile aux amandes et cacao refroidie. La déposer délicatement pour éviter de la casser et effectuer cette finition au dernier moment afin de préserver son croustillant et la tenue de la glace.

RÉPONSE À RETENIR

Résultat attendu : le chapeau de chacun des choux est remplacé par une tuile aux amandes et cacao, conformément à la progression de la fiche technique.

Question Présentation

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

> Présenter les desserts glacés individuels sur une assiette.

Démarche opératoire. Présenter les six desserts glacés individuels sur assiette, conformément à la commande. Vérifier la propreté des assiettes et des bords, la stabilité des supports en nougatine et la régularité de la présentation. Mettre en valeur les profiteroles, les tuiles et la sauce caramel sans masquer les composants. Retirer les traces et coulures, puis maintenir les desserts au froid jusqu'au service. Le sujet ne donne pas de modèle de dressage plus précis que la présentation sur une assiette : proposer une composition soignée sans ajouter d'élément non demandé.

RÉPONSE À RETENIR

Résultat attendu : six desserts glacés individuels présentés sur assiette, propres et stables, comportant chacun les six profiteroles prévues par la commande, avec la glace au praliné, la sauce caramel et les tuiles aux amandes et cacao.

Question Stockage et étiquetage

PDF source, p. 1, PDF source, p. 4

> Stocker et étiqueter les restes de glace et de sorbet dans les moules à glace mis à disposition. Les glaces, les sorbets et les produits non turbinés doivent être produits et transformés le premier jour ; les productions doivent être stockées au minimum 12 heures à −18 °C à la suite de la première journée.

Démarche opératoire. Récupérer les restes de glace et de sorbet pouvant être conservés et les placer dans les moules à glace mis à disposition. Protéger ou fermer les contenants pour éviter les contaminations et les transferts d'odeurs, puis les remettre rapidement au stockage à −18 °C. Étiqueter chaque contenant lisiblement avec la désignation du produit et la date de fabrication, en respectant aussi les consignes de suivi du centre. Ne pas mélanger des produits différents ni remettre en stockage un produit contaminé.

La page 1 impose de produire et transformer le premier jour les glaces, les sorbets et les produits non turbinés, puis de stocker les productions au minimum 12 heures à −18 °C à la suite de la première journée. Organiser le travail pour respecter cette durée avant la reprise du deuxième jour et maintenir la chaîne du

FormaV - document d'entraînement non officiel

froid. Le soufflé glacé au citron, identifié comme produit non turbiné à la page 2, est concerné par cette organisation.

RÉPONSE À RETENIR

Résultat attendu : les restes de glace et de sorbet sont placés dans les moules à glace mis à disposition, protégés et étiquetés. Les glaces, les sorbets et les produits non turbinés sont produits et transformés le premier jour, puis les productions sont stockées au minimum 12 heures à −18 °C à la suite de la première journée.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/pratique_-_sujet_no2.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.