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°2
« LES CÔTES BRETONNES »

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

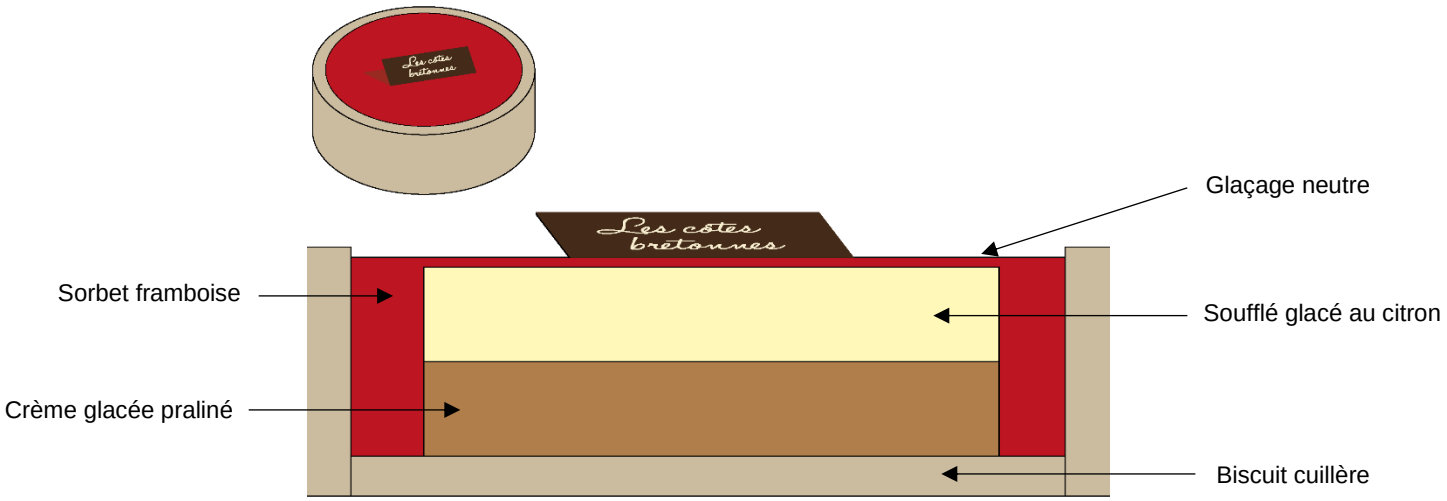
Pour l'inauguration du nouveau Musée des phares et balises de Ouessant (Bretagne), l'entreprise dont vous êtes salarié est chargée de réaliser charlotte glacée et des desserts glacés individuels dont le décor s'inspire des côtes bretonnes.

COMMANDE	CONSIGNES	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Dessert glacé **1 charlotte glacée pour 10 personnes composée de :** • Biscuit cuillère • Crème glacée au praliné • Sorbet plein fruit framboise • Soufflé glacé au citron **Desserts glacés individuels** **6 desserts glacés individuels présentés sur une assiette composés chacun de :** • 6 profiteroles glacées • Sauce caramel • Crème glacée praliné • Tuiles aux amandes et cacao **Bases de pâtisserie** • Tuiles aux amandes et cacao • Biscuit cuillère • Pâte à choux • Sauce caramel • Nougatine • Glace royale **Produit non turbiné** • Soufflé glacé au citron	- Confectionner la crème glacée au praliné. Laisser maturer et turbiner. - Confectionner le sorbet plein fruit framboise. Laisser maturer et turbiner. - Confectionner le soufflé glacé au citron. - Confectionner une cartouchière de biscuit cuillère et un disque. - Chemiser, monter et démouler la charlotte glacée. - Réaliser la pâte à choux, dresser et cuire. - Réaliser la sauce caramel. - Réaliser les tuiles, utilisées pour la finition des profiteroles, le reste à réserver sur une assiette. - Confectionner les supports en nougatine pour la présentation des profiteroles. Décorer obligatoirement à la glace royale au cornet. - Réaliser des décors en chocolat sur le thème (couverture libre, colorants autorisés). - Glacer la charlotte avec le glaçage neutre fourni par le centre puis décorer. **Stocker et étiqueter vos restants de produits turbinés.**	**1/ Comportement professionnel** Tenue professionnelle adaptée Organisation et gestion du plan de travail Utilisation des matériels et des matières premières Vérification, contrôle et déconditionnement des matières premières. **2/ Fabrication des produits glacés** Réalisations des glaces et des sorbets Réalisation des produits glacés non turbinés Montage d'une charlotte glacée. **3/ Fabrication des produits de pâtisserie** Réalisation d'un biscuit cuillère Mise au point du chocolat de couverture Réalisation d'une nougatine Réalisation d'une sauce caramel Réalisation d'un petit four sec (tuiles) Réalisation d'une pâte à choux Réalisation d'une glace royale. **4/ Finitions, dressage et décors** Finition et décoration des produits glacés Réalisation et assemblage des supports en nougatine Réalisation de décors simples en chocolat **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
Charlotte glacée

Nombre de portions : 10 personnes (cercle à vacherin de diamètre 20 cm et hauteur 6 cm)			
Matières premières	**Unité**	**Quantité**	**Progression**
<u>Biscuit cuillère</u>			**Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité.**
Blanc d'œuf	G	120	- Réaliser la crème glacée au praliné, maturer le mix.
Jaune d'œuf	G	65	- Réaliser le sorbet, maturer le mix.
Saccharose	G	85	- Réaliser le biscuit cuillère et dresser une cartouchière de 60 cm de long par 6 cm de haut et un disque de 18 cm de diamètre. Cuire et réserver pour le montage.
Farine T45	G	85	- Réaliser un soufflé au citron. Mouler à mi-hauteur dans un moule à insert de 16 cm de diamètre et 4 cm maximum de haut. Surgeler.
<u>Soufflé glacé au citron</u>			- Turbiner la crème glacée au praliné et compléter le moule à insert, sur le soufflé. Surgeler. Réserver une partie pour les profiteroles.
Blanc d'œuf	G	100	- Chemiser de biscuit cuillère le cercle de 20 cm de diamètre et 6 cm de hauteur, déposer un disque dans le fond et sangler.
Saccharose	G	200	- Turbiner le sorbet plein fruit framboise et procéder au montage final en intégrant l'insert dans la charlotte. Surgeler.
Eau	G	70	- Glacer le dessus de la charlotte (glaçage neutre fourni par le centre).
Crème 35% M.G.	G	330	- Tempérer le chocolat de couverture et réaliser des décors en chocolat sur le thème, ainsi qu'une plaquette en chocolat (inscription obligatoire « Les côtes bretonnes »).
Jus de citron jaune	G	250	- Décorer.
<u>Crème glacée au praliné</u>			
Lait entier	G	1282	**Stocker et étiqueter vos restes de glace et sorbet dans les moules à glace mis à disposition.**
Poudre de lait 0% M.G.	G	70	
Saccharose	G	150	
Glucose atomisé	G	140	
Crème 35% M.G.	G	150	
Praliné amande noisette	G	200	
Stabilisateur	G	4	
Emulsifiant	G	4	
<u>Sorbet plein fruit framboise</u>			
Pulpe de framboise 100%	G	1330	
Eau	G	270	
Saccharose	G	335	
Dextrose	G	60	
Stabilisateur	G	7	
<u>Montage et finition</u>			
Glaçage neutre (fourni par le centre)	G	150	
Chocolat de couverture ivoire, lacté, noir au choix du candidat (fourni par le centre)		QS*	

**QS : quantité suffisante*



FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Profiteroles au praliné

Nombre de portions : 6 assiettes			
Matières premières	**Unité**	**Quantité**	**Progression**
<u>Pâte à choux</u>			**Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité.**
Eau	G	60	- Confectionner la pâte à choux et dresser 24 choux de diamètre 3-4 cm. Cuire et réserver.
Lait entier	G	65	
Saccharose	G	3	- Réaliser la sauce caramel et réserver.
Sel	G	2	
Farine T45	G	65	- Réaliser la pâte à tuile, dresser, cuire et mettre en forme. Réserver.
Œuf entier	G	130	
<u>Sauce caramel</u>			- Réaliser les supports en nougatine et les décorer à la glace royale, pour présenter les profiteroles.
Saccharose	G	150	
Beurre demi-sel	G	75	- Procéder au montage des profiteroles sur les supports en nougatine (choux, glace au praliné, sauce caramel, tuiles aux amandes et cacao).
Crème liquide 35% M.G.	G	75	
<u>Nougatine</u>			- Remplacer le chapeau du chou par une tuile.
Saccharose	G	400	
Sirop de glucose 38DE	G	400	- Présenter.
Amande hachée	G	200	
<u>Glace royale</u>			**Stocker et étiqueter vos restes de glace et sorbet dans les moules à glace mis à disposition.**
Blanc d'œuf	G	50	
Sucre glace	G	250	
Jus de citron	G	2	
<u>Tuiles aux amandes et cacao</u>			
Amande effilée	G	100	
Saccharose	G	125	
Farine T45	G	20	
Cacao	G	5	
Blanc d'œuf	G	110	
<u>Crème glacée au praliné</u>			
(Voir la fiche technique précédente)			

