

CAP GLACIER FABRICANT

Session 2023

EP2 : Production et valorisation des desserts glacés
Pratique professionnelle

SUJET N°1

« LA VIGNE ET LE VIN »

Ce dossier 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 (1^{er} jour le matin)
- Une phase **arts appliqués** d'une durée de 45 minutes (1^{er} jour l'après-midi)
- Une phase **pratique** d'une durée de 8h15 répartie comme suit :
 - 1^{er} jour : 3h30 le matin et 2h00 l'après-midi
 - 2^{ème} 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.

CAP GLACIER FABRICANT			SUJET N°1	
Épreuve : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés – Pratique professionnelle				
Session 2023	Durée : 8h15	Coefficient : 10	Partie pratique	Page : 1/4

MISE EN SITUATION

Le musée du vin de votre région fête la fin des vendanges en organisant une grande soirée. Le but est la promotion du terroir régional et de ses traditions culinaires. À l'occasion de l'édition 2023, vous êtes chargé(e) de concevoir une bombe glacée pour 8 personnes, 6 coupes en nougatine, ainsi qu'une plaquette et des décors en chocolat noir, qui feront le lien entre le musée et un élément viticole.

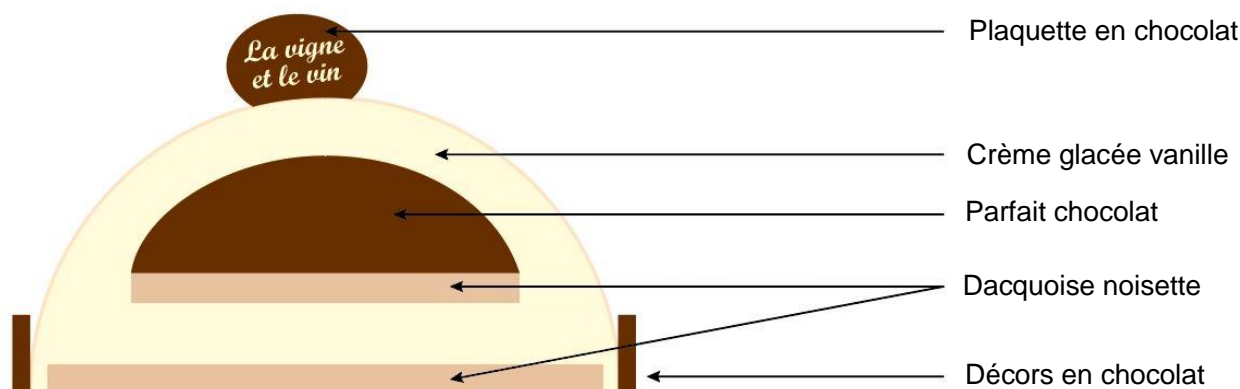
COMMANDE	CONSIGNES	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<p><u>Dessert glacé</u></p> <p>Bombe glacée pour 8 personnes, composée de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Crème glacée vanille • Parfait chocolat • Dacquoise noisette • Décors chocolat sur le thème • Inscription sur plaquette en chocolat « La vigne et le vin » • Glaçage fourni par le centre 	<ul style="list-style-type: none"> - Confectionner une crème glacée vanille. Laisser maturer et turbiner. - Confectionner un sorbet plein fruit cassis. Laisser maturer et turbiner. - Confectionner deux disques de dacquoise noisette. - Confectionner le parfait chocolat. - Mouler et démouler la bombe glacée. - Fabriquer des tuiles aux amandes (à utiliser dans les coupes glacées, le reste à présenter sur une assiette). - Réaliser la sauce chocolat. - Confectionner la nougatine puis réaliser les 6 coupes individuelles. - Réaliser les décors en chocolat (en respectant le thème) et la plaquette, à base de couverture noire. - Glacer la bombe à l'aide du glaçage fourni par le centre puis décorer. - Foisonner la chantilly. - Garnir et décorer les 6 coupes en respectant le croquis. <p>Stocker et étiqueter vos restants de produits turbinés.</p>	<p><u>1/ Comportement professionnel</u> Tenue professionnelle adaptée Organisation et gestion du poste de travail Utilisation des matériels et matières premières Vérification, contrôle et déconditionnement des matières premières</p> <p><u>2/ Fabrication des produits glacés</u> Réalisation des glaces et sorbets Réalisation des produits glacés non turbinés Montage d'une bombe glacée Stockage et gestion des produits finis</p> <p><u>3/ Fabrication des produits de pâtisserie</u> Réalisation d'une dacquoise Mise au point du chocolat de couverture Réalisation d'une nougatine Réalisation d'une sauce chocolat Réalisation d'un petit four sec (tuiles aux amandes)</p> <p><u>4/ Finitions, dressage et décors</u> Finition et décoration des produits glacés Montage des coupes en nougatine glacées Réalisation de décors simples en chocolat</p> <p><u>5/ Dégustation</u> Texture et équilibre des composants Analyse sensorielle des produits glacés</p> <p><u>6/ Démarche qualité</u> Nettoyage et désinfection du matériel Respect des recommandations de santé et de sécurité Stockage et étiquetage des produits</p>
<p><u>Desserts glacés individuels</u></p> <p>6 coupes glacées en nougatine avec les composants suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Boule de crème glacée vanille • Boule de sorbet plein fruit cassis • Sauce chocolat • Tuile aux amandes • Chantilly • Décors chocolat 		
<p><u>Bases de pâtisserie</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Tuiles aux amandes (300 g) • Sauce chocolat • Chantilly • Dacquoise noisette • Nougatine • Glaçage (fourni par le centre) 		
<p><u>Produit non turbiné</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Parfait chocolat 		

CAP GLACIER FABRICANT			SUJET N°1	
Épreuve : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés – Pratique professionnelle				
Session 2023	Durée : 8h15	Coefficient : 10	Partie pratique	Page : 2/4

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION BOMBE GLACÉE

Nombre de portions : 8 personnes (demi-sphère de diamètre 18 cm)

Matières premières	Unité	Quantité	Progression
			Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité.
<u>Dacquoise noisette</u>			
Blanc d'œuf	g	100	
Sucre semoule	g	32	
Sucre glace	g	75	
Poudre de noisettes	g	30	
<u>Parfait au chocolat</u>			
Jaune d'œuf	g	100	
Sucre semoule	g	75	
Eau	g	90	
Couverture fondante	g	63	
Crème fluide 35% MG	g	140	
<u>Crème glacée vanille</u>			
Lait	g	1500	
Crème fluide 35% MG	g	413	
Beurre	g	45	
Poudre de lait 0% MG	g	98	
Saccharose	g	300	
Glucose atomisé	g	68	
Dextrose	g	68	
Stabilisateur	g	6	
Émulsifiant	g	6	
Gousse vanille	pc	3	
<u>Montage et finition</u>			
Glaçage neutre (fourni par le centre)	g	300	
Chocolat de couverture noire	g	200	
			<ul style="list-style-type: none"> - Réaliser une crème glacée vanille, maturer le mix. - Réaliser la dacquoise et dresser un disque de 16 cm et un disque de 12 cm de diamètre. Cuire et réserver pour le montage. - Réaliser un parfait au chocolat. Mouler ce parfait dans un moule à bombe de 12 cm de diamètre, obturer avec le disque de dacquoise. Surgeler. - Turbiner la crème glacée vanille. - Chemiser de crème glacée vanille un moule à bombe sanglé de 18 cm de diamètre. - Insérer le parfait congelé. - Compléter avec la crème glacée vanille et obturer avec le deuxième disque de dacquoise. - Surgeler. - Démouler et glacer entièrement la bombe avec le glaçage fourni par le centre. - Tempérer votre couverture noire et réaliser les décors en chocolat, ainsi que la plaquette en chocolat (inscription obligatoire « La vigne et le vin »). - Prévoir également les décors pour les coupes glacées. - Décorer. <p>Stocker et étiqueter vos restes de glace et sorbet dans les moules à glace mis à disposition.</p>

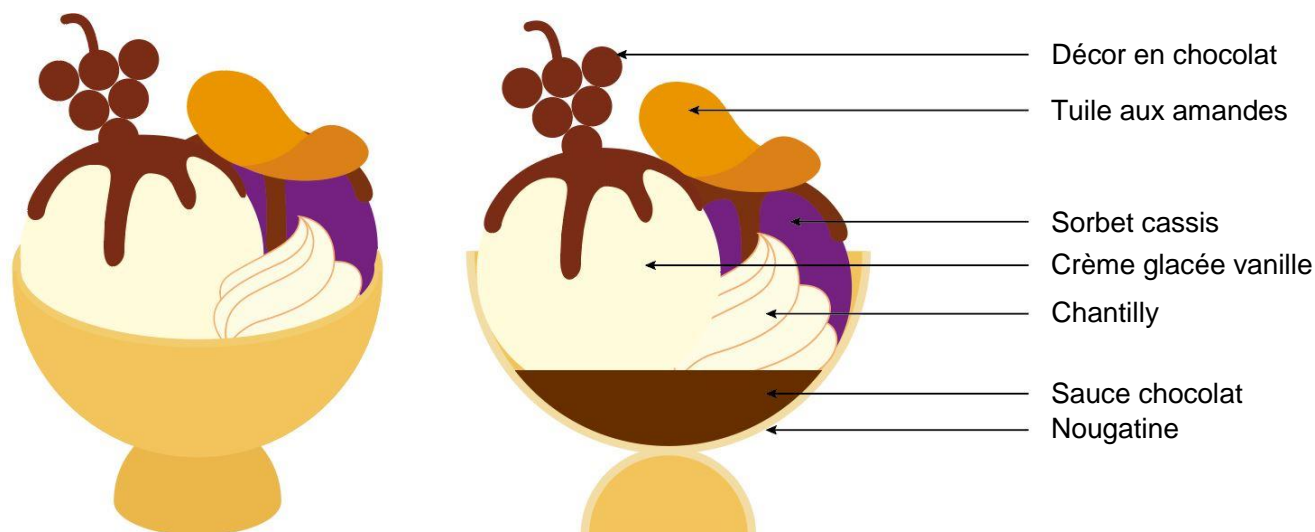


CAP GLACIER FABRICANT			SUJET N°1	
Épreuve : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés – Pratique professionnelle				
Session 2023	Durée : 8h15	Coefficient : 10	Partie pratique	Page : 3/4

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION COUPE GLACÉE INDIVIDUELLE

Nombre de portions : 6 coupes individuelles

Matières premières	Unité	Quantité	Progression
<u>Sorbet plein fruit cassis</u>			<p>Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser le sorbet plein fruit cassis, laisser maturer. - Confectionner la nougatine, et réaliser 6 coupes individuelles à l'aide des moules « demi-sphère » mis à disposition. - Réaliser les tuiles aux amandes, cuire et réserver. - Turbiner le sorbet plein fruit cassis et réaliser les 6 boules de tailles identiques. - Réaliser 6 boules de crème glacée vanille de tailles identiques. - Réaliser la sauce chocolat et réserver. - Foisonner la chantilly. - Dresser les coupes avec les boules de glace et de sorbet, la sauce chocolat, des rosaces de chantilly, les tuiles et vos décors en chocolat. <p>Stocker et étiqueter vos restes de glace et sorbet dans les moules à glace mis à disposition.</p>
Purée de cassis 100%	g	550	
Saccharose	g	122	
Glucose atomisé	g	60	
Dextrose	g	30	
Stabilisateur	g	4	
Eau	g	225	
<u>Crème glacée vanille</u> (Voir fiche technique précédente)			
<u>Nougatine</u>			
Sucre	g	400	
Sirop de glucose 38DE	g	400	
Amande effilée	g	400	
<u>Tuile aux amandes</u>			
Amande effilée	g	100	
Sucre semoule	g	125	
Farine	g	25	
Oeuf entier	g	60	
Blanc d'oeuf	g	50	
Vanille liquide	g	QS	
<u>Sauce chocolat</u>			
Lait	g	50	
Crème fluide 35% MG	g	100	
Beurre	g	20	
Couverture noire	g	100	
<u>Crème chantilly</u>			
Crème fluide 35% MG	g	300	
Sucre	g	40	
Vanille liquide	g	QS	
<u>Décors en chocolat</u> Réalisés à l'étape précédente			



CAP GLACIER FABRICANT			SUJET N°1	
Épreuve : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés – Pratique professionnelle				
Session 2023	Durée : 8h15	Coefficient : 10	Partie pratique	Page : 4/4