

# CAP GLACIER FABRICANT

## Session 2023

**EP2 : Production et valorisation des desserts glacés**  
**Pratique professionnelle**

# SUJET N°2

## « LA FÊTE FORAINE »

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<sup>er</sup> jour le matin)
- Une phase **arts appliqués** d'une durée de 45 minutes (1<sup>er</sup> jour l'après-midi)
- Une phase **pratique** d'une durée de 8h15 répartie comme suit :
  - 1<sup>er</sup> jour : 3h30 le matin et 2h00 l'après-midi
  - 2<sup>ème</sup> 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°2	
Épreuve : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés – Pratique professionnelle				
Session 2023	Durée : 8h15	Coefficient : 10	Partie pratique	Page : 1/4

## MISE EN SITUATION

Pour célébrer l'ouverture de la « Foire du Trône » 2023 à Paris, un grand chef pâtissier glacier souhaite proposer à ses clients un vacherin glacé ainsi qu'un dessert à l'assiette composé d'un petit entremets glacé en forme de dôme.

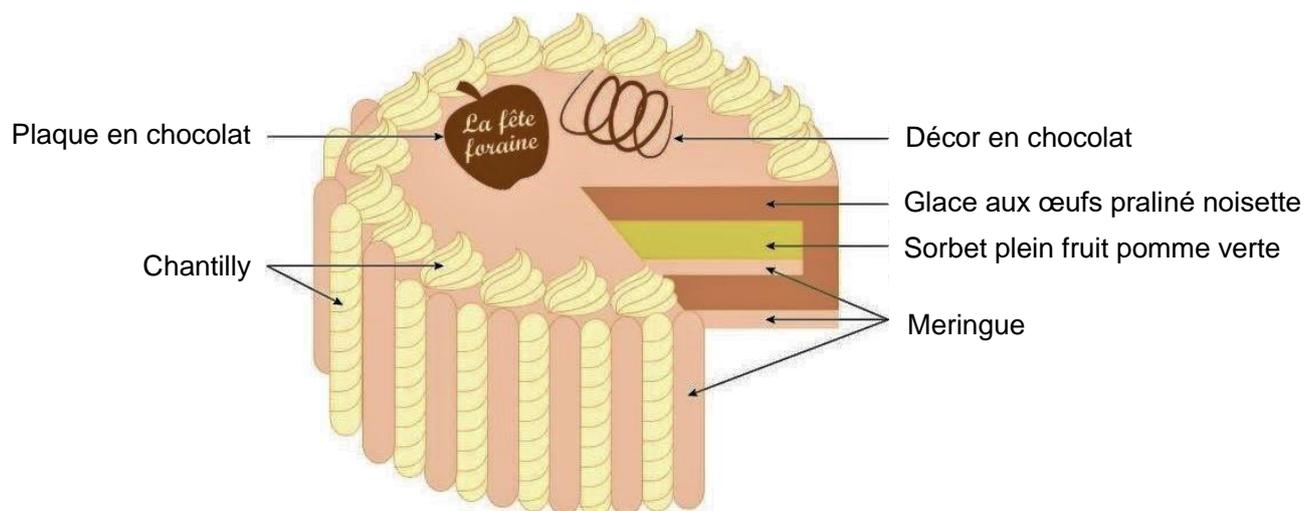
COMMANDE	CONSIGNES	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<p><b><u>Dessert glacé</u></b></p> <p><b>Vacherin glacé de 8 personnes composé de :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Meringue française</li> <li>• Insert sorbet plein fruit pomme verte</li> <li>• Glace aux œufs noisette</li> <li>• Crème chantilly vanille</li> <li>• Décor chocolat sur le thème</li> <li>• Socle en nougatine pour la présentation du vacherin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser un sorbet plein fruit pomme verte, laisser mûrir et turbiner.</li> <li>- Réaliser une glace aux œufs noisette, laisser mûrir et turbiner.</li> <li>- Confectionner une meringue française, dresser et cuire.</li> <li>- Réaliser une pâte sablée à la cannelle et l'utiliser pour confectionner un sablé reconstitué.</li> </ul>	<p><b><u>1/ Comportement professionnel</u></b> Tenue professionnelle adaptée Organisation et gestion du poste de travail Utilisation rationnelle du matériel et des matières premières Vérification, contrôle et déconditionnement des matières premières</p>
<p><b><u>Desserts glacés individuels</u></b></p> <p><b>6 desserts présentés à l'assiette composés de :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sablé reconstitué cannelle</li> <li>• Insert parfait caramel</li> <li>• Sorbet plein fruit pomme verte</li> <li>• Flocage beurre de cacao rouge (fourni par le centre)</li> <li>• Sauce au caramel</li> <li>• Quenelle de glace aux œufs noisette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser un parfait caramel, mouler et surgeler.</li> <li>- Réaliser le montage du vacherin, surgeler.</li> <li>- Réaliser le montage des petits entremets glacés en demi-sphère, surgeler.</li> <li>- Confectionner la nougatine et réaliser un socle pour le vacherin.</li> <li>- Tempérer la ou les couvertures de chocolat et réaliser des décors.</li> <li>- Réaliser la crème chantilly vanille.</li> </ul>	<p><b><u>2/ Fabrication des produits glacés</u></b> Réalisation des glaces et sorbets Réalisation des produits glacés non turbinés Montage d'un vacherin glacé Réalisation de desserts individuels présentés à l'assiette Stockage et gestion des produits finis</p>
<p><b><u>Bases de pâtisserie</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pâte sablée à la cannelle</li> <li>• Sablé reconstitué cannelle</li> <li>• Meringue française</li> <li>• Sauce au caramel</li> <li>• Chantilly</li> <li>• Décors en chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser une sauce caramel.</li> <li>- Réaliser la finition et la décoration du vacherin glacé.</li> <li>- Pulvériser les petits entremets glacés avec un appareil à flocage rouge (fourni par le centre).</li> <li>- Présenter les entremets sur assiettes à l'aide des divers éléments.</li> </ul>	<p><b><u>3/ Fabrication des produits de pâtisserie chocolaterie</u></b> Réalisation d'une meringue française Réalisation d'une pâte sablée et d'un sablé reconstitué Réalisation d'une sauce caramel Réalisation d'une nougatine Réalisation d'une crème chantilly Tempérage et réalisation de décors en couverture de chocolat</p>
<p><b><u>Produit non turbiné</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Parfait glacé caramel</li> </ul>	<p><b>Stocker et étiqueter vos restes de glace et sorbet dans les moules à glace mis à disposition.</b></p>	<p><b><u>4/ Finitions, dressage et décors</u></b> Qualités des montages, finitions et décoration des produits glacés Dressage des desserts à l'assiette Réalisation des décors en chocolat Réalisation des autres éléments de décors</p> <p><b><u>5/ Dégustation</u></b> Texture et équilibre des composants Analyse sensorielle des produits glacés</p> <p><b><u>6/ Démarche qualité</u></b> Nettoyage et désinfection du matériel Respect des recommandations de santé et de sécurité Stockage et étiquetage des productions</p>

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

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION VACHERIN GLACÉ POMME NOISETTE

**Nombre de portions : 8 personnes (1 cercle de 18 cm sur 6 cm de haut)**

Matières premières	Unité	Quantité	Progression
<p><b><u>Meringue française</u></b> Blanc d'œuf g 200 Sucre semoule g 200 Sucre glace g 200</p> <p><b><u>Sorbet plein fruit pomme verte</u></b> Purée de pomme verte 100% g 1000 Saccharose g 342 Glucose atomisé g 110 Stabilisateur à sorbet g 7 Eau g 390</p> <p><b><u>Glace aux œufs praliné noisette</u></b> Lait entier g 890 Saccharose g 90 Sucre inverti g 37 Jaune d'œuf g 100 Beurre g 75 Poudre de lait 0% g 37 Stabilisateur g 3 Émulsifiant g 3 Praliné noisette g 190 Pure pâte de noisette g 37</p> <p><b><u>Chantilly</u></b> Crème liquide 35% MG g 300 Saccharose g 30 Vanille liquide g QS</p> <p><b><u>Nougatine</u></b> Sucre semoule g 150 Sirop de glucose 38DE g 150 Amande hachée g 115</p> <p><b><u>Décors</u></b> Chocolat de couverture (au choix) g 200</p>			<p><b>Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser le sorbet plein fruit pomme verte et laisser maturer.</li> <li>- Réaliser la glace aux œufs praliné noisette. Laisser maturer.</li> <li>- Réaliser la meringue française. Dresser 2 disques de 16 cm, des boudoirs ou Finger, et cuire.</li> <li>- Turbiner le sorbet plein fruit pomme verte et le mouler sur un disque de meringue dans un cercle de 16 cm de diamètre sur 3 cm de haut. Surgeler. Réserver le reste de sorbet pour vos desserts individuels.</li> <li>- Turbiner la glace aux œufs praliné noisette.</li> <li>- Procéder au montage du vacherin glacé dans un cercle de 18 cm de diamètre et 6 cm en respectant le croquis. Surgeler.</li> <li>- Confectionner un socle en nougatine pour présenter votre vacherin glacé.</li> <li>- Tempérer la couverture et confectionner des décors et une plaquette en chocolat.</li> <li>- Réaliser la chantilly.</li> <li>- Réaliser la finition du vacherin glacé, avec votre chantilly et les meringues.</li> <li>- Décorer le vacherin avec vos décors en chocolat et autres décors libres sur le thème.</li> <li>- Une inscription sur la plaquette en chocolat « La fête foraine » doit être disposée sur le vacherin glacé.</li> </ul> <p><b>Attention : Le vacherin devra impérativement être monté et stocké à -18°C le premier jour de l'épreuve.</b></p>

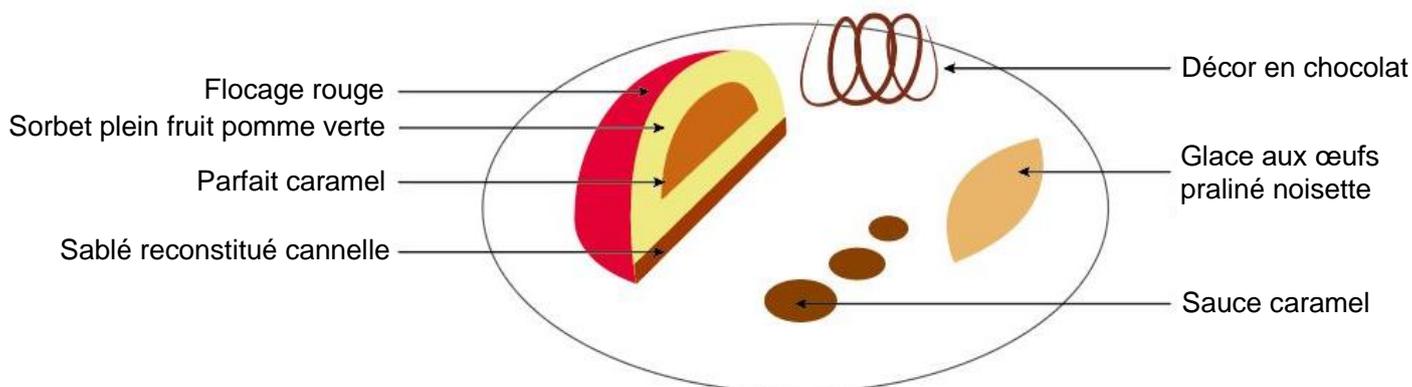


CAP GLACIER FABRICANT			SUJET N°2	
Épreuve : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés – Pratique professionnelle				
Session 2023	Durée : 8h15	Coefficient : 10	Partie pratique	Page : 3/4

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION DESSERT INDIVIDUEL POMME D'AMOUR

Nombre de portions : 6 desserts individuels

Matières premières	Unité	Quantité	Progression
<p><b><u>Caramel de base</u></b> Saccharose g 100 Crème liquide 35% MG g 40</p> <p><b><u>Parfait caramel</u></b> Lait g 125 Jaune d'œuf g 75 Caramel de base g 125 Crème fluide 35% MG g 140</p> <p><b><u>Sorbet plein fruit pomme verte</u></b> (Voir fiche technique précédente)</p> <p><b><u>Pâte sablée cannelle</u></b> Beurre demi-sel g 100 Vergeoise g 55 Jaune d'œuf g 30 Poudre de noisette g 60 Farine T45 g 125 Levure chimique g 2 Cannelle g 5</p> <p><b><u>Sablé reconstitué</u></b> Pâte sablée cannelle cuite g 300 Couverture lactée g 70 Beurre de cacao g 15 Praliné noisette g 40</p> <p><b><u>Sauce caramel</u></b> Sucre semoule g 150 Beurre demi-sel g 75 Crème liquide 35% MG g 75</p> <p><b><u>Flocage rouge</u></b> (Fourni par le centre) g 100</p> <p><b><u>Décor en chocolat</u></b> Réalisés à l'étape précédente</p>			<p><b>Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser la pâte sablée cannelle, laisser reposer au froid.</li> <li>- Réaliser le caramel de base puis le parfait caramel, mouler en demi sphère de 4 cm de diamètre, surgeler.</li> <li>- Cuire la pâte sablée.</li> <li>- Réaliser avec cette pâte le sablé reconstitué : broyer la pâte sablée, fondre le beurre de cacao et la couverture lactée ensemble, ajouter le praliné, puis la pâte sablée. Abaisser, détailler et réserver au froid.</li> <li>- Turbiner le sorbet plein fruit pomme verte.</li> <li>- Procéder au montage des petits entremets glacés dans des moules demi-sphères de 7 cm, en respectant le croquis.</li> <li>- Surgeler.</li> <li>- Réaliser la sauce caramel.</li> <li>- Démouler et pulvériser avec le flocage rouge (fourni par le centre).</li> <li>- Présenter les desserts individuels à l'assiette, composés d'un petit entremets glacé. Agrémenter d'une quenelle de glace praliné noisette, d'une sauce caramel et de décors en chocolat.</li> </ul> <p><b>Attention : Les petits entremets glacés individuels devront impérativement être moulés et stockés à -18°C le premier jour de l'épreuve.</b></p>



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