CAP
GLACIER FABRICANT

Session 2024

EP2 : Production et valorisation des desserts glacés

Pratique professionnelle

SUJET N°2
« LE SPORT »

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.

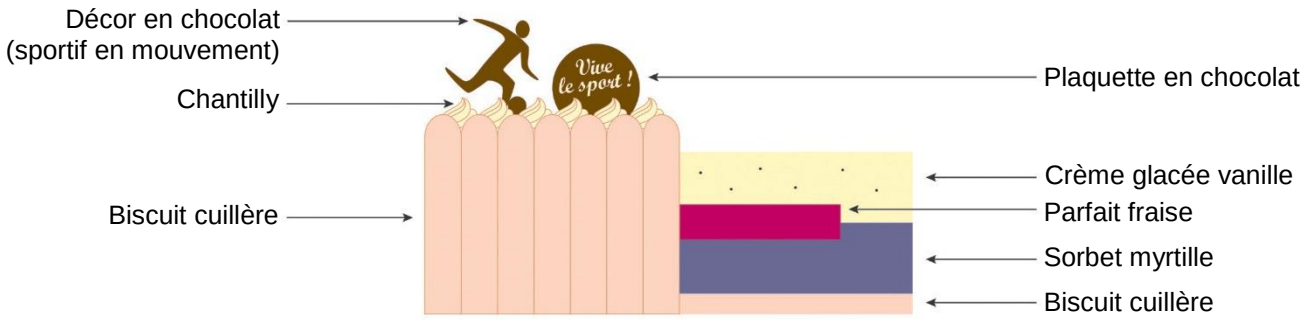
MISE EN SITUATION

Une salle de sport sera inaugurée prochainement dans votre ville. Votre entreprise a obtenu le marché pour cette occasion.
Vous devez concevoir une charlotte glacée avec une inscription « Vive le sport » pour 8 personnes et 6 assiettes de profiteroles pour les invités.

COMMANDE	CONSIGNES	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Dessert glacé **1 charlotte glacée pour 8 personnes composé de :** • Crème glacée vanille • Sorbet plein fruit myrtille • Parfait à la fraise • Biscuit cuillère • Chantilly • Décors en chocolat représentant un personnage sportif en mouvement • Décors à base de fraises fraîches • Inscription sur plaquette en chocolat « Vive le sport » **Desserts glacés individuels** **6 assiettes de profiteroles au chocolat, composées chacune de :** • Pâte à choux • Crème glacée vanille • Sauce au chocolat • Chantilly • Langue de chat **Bases de pâtisserie** • Langue de chat • Sauce chocolat • Chantilly • Pâte à choux • Biscuit cuillère • Décors en chocolat **Produit non turbiné** • Parfait à la fraise	- Confectionner le mix de crème glacée vanille. Laisser maturer. - Confectionner le mix sorbet plein fruit myrtille. Laisser maturer. - Confectionner le parfait à la fraise, surgeler. - Confectionner le biscuit cuillère, dresser et cuire. - Turbiner le sorbet myrtille, garnir le fond de la charlotte avec ce sorbet et insérer le parfait à la fraise. - Turbiner la crème glacée vanille. Terminer le montage de la charlotte avec cette crème glacée et réaliser les boules pour vos profiteroles. - Surgeler. - Confectionner, dresser et cuire la pâte à choux. - Confectionner, dresser et cuire les langues de chat. - Réaliser la sauce au chocolat. - Réaliser les décors en chocolat ainsi que la plaquette avec inscription « Vive le sport ». - Foisonner la chantilly. - Décorer la charlotte glacée avec la chantilly, les fraises fraîches, vos décors en chocolat et la plaquette. - Dresser vos 6 assiettes de profiteroles avec vos choux garnis de crème glacée vanille, la sauce chocolat, les langues de chat et votre chantilly, en respectant le croquis. **Stocker et étiqueter vos restants de produits turbinés.**	**1/ Comportement professionnel** Tenue professionnelle complète Organisation et gestion de poste de travail Utilisation rationnelle du matériel et matières premières Vérification, contrôle et déconditionnement des matières premières **2/ Fabrication des produits glacés** Réalisation de la crème glacée et du sorbet Réalisation du produit glacé non turbiné Montage d'une charlotte glacée Stockage et étiquetage des produits finis **3/ Fabrication des produits de pâtisserie** Réalisation d'un biscuit cuillère Mise au point du chocolat de couverture Réalisation d'une pâte à choux Réalisation d'une sauce chocolat Réalisation d'un petit four sec, les langues de chat **4/ Finitions, dressage et décors** Finition et décoration des produits glacés Montage des assiettes glacées Réalisation des décors simples en chocolat **5/ Dégustation** Texture et équilibre des composants Analyses sensorielles des produits glacés **6/ Démarche qualité** Nettoyage et désinfection du matériel Remise en état du laboratoire Respect des recommandations de santé et de sécurité Stockage et étiquetage des produits

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
CHARLOTTE GLACÉE VANILLE-FRUITS ROUGES

Nombre de portions : 8 personnes (cercle de 20 cm x 6 cm)			
Matières premières	**Unité**	**Quantité**	**Progression**
Biscuit cuillère			**Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité.**
Blanc d'œuf	g	90	
Sucre semoule	g	75	
Jaune d'œuf	g	60	- Réaliser le mix de crème glacée vanille, maturer.
Farine	g	75	- Réaliser le mix de sorbet plein fruit myrtille, maturer.
Sucre glace		QS	- Réaliser le parfait à la fraise. Mouler ce parfait dans un cercle de 16 cm de diamètre, maximum 2 cm de hauteur. Surgeler.
Parfait à la fraise			- Réaliser le biscuit cuillère. Dresser et cuire une cartouchière et 1 disque de 16 cm de diamètre, réserver pour le montage
Jaune d'œuf	g	100	- Turbiner le sorbet myrtille.
Sucre semoule	g	100	- Chemiser le cercle de 20 cm de diamètre avec la cartouchière et le disque de biscuit cuillère. Garnir le fond avec une couche de sorbet myrtille puis insérer le parfait à la fraise. Surgeler.
Eau	g	90	- Turbiner la crème glacée vanille.
Purée de fraise 100%	g	200	- Compléter le garnissage de la charlotte avec la crème glacée vanille et réaliser les boules pour les profiteroles. Surgeler.
Crème fluide 35% MG	g	140	- Tempérer le chocolat : réaliser la plaquette avec inscription « Vive le sport », et les éléments de décors pour la charlotte (personnage sportif en mouvement).
Crème glacée vanille			- Décercler et décorer avec de la crème chantilly, les fraises fraîches ainsi que vos décors en chocolat.
Lait entier	g	1250	
Crème fluide 35% MG	g	345	
Poudre de lait 0% MG	g	38	
Sucre semoule	g	250	
Glucose atomisé	g	56	
Dextrose	g	56	
Stabilisateur	g	5	
Emulsifiant	g	5	
Gousse de vanille	pcs	2	
Sorbet plein fruit myrtille			
Purée de myrtille 100%	g	550	
Sucre semoule	g	120	
Glucose atomisé	g	60	
Dextrose	g	30	**Stocker et étiqueter vos restes de produits glacés dans les moules à glace mis à disposition.**
Stabilisateur	g	4	
Eau	g	220	
Décors en chocolat			
Couverture noire		QS	
Couverture lait		QS	
Chocolat ivoire		QS	
Colorants hydrosolubles et liposolubles		QS	
Montage et finition			
Fraises fraiches	g	100	
Crème chantilly *(voir fiche suivante)*	g	200	



FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
PROFITEROLES VANILLE

Nombre de portions : 6 assiettes de profiteroles			
Matières premières	**Unité**	**Quantité**	**Progression**
Crème glacée vanille (Voir fiche technique précédente)			**Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité.**
Pâte à choux			- Confectionner la pâte à choux, dresser des choux d'environ 5 cm de diamètre (selon la taille de votre boulier) et cuire.
Eau	g	125	
Lait	g	125	- Réaliser, dresser et cuire les langues de chat.
Sel	g	5	
Sucre	g	10	- Réaliser la sauce chocolat et réserver.
Beurre	g	100	
Farine	g	160	- Garnir les choux avec les boules de crème glacée vanille.
Œuf	g	250	- Foisonner la chantilly.
Langue de chat			- Dresser chaque assiette avec 3 choux, la sauce chocolat, la chantilly et les langues de chat.
Beurre	g	60	
Sucre glace	g	85	
Blanc d'œuf	g	80	
Farine	g	85	**Stocker et étiqueter vos restes de glace dans les moules à glace mis à disposition.**
Vanille liquide	g	QS	
Sauce chocolat			
Lait	g	75	
Crème fluide 35 % MG	g	150	
Beurre	g	30	
Couverture noire	g	150	
Crème chantilly ***(dont 200 g pour la charlotte)***			
Crème fluide 35 % MG	g	500	
Sucre semoule	g	50	
Vanille liquide	g	5	