

# CAP GLACIER FABRICANT

## Session 2024

### EP2 : Production et valorisation des desserts glacés

### Pratique professionnelle

# SUJET N°3 « LES VERGERS »

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 (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°3	
Épreuve : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés – Pratique professionnelle				
Session 2024	Durée : 8h15	Coefficient : 10	Partie pratique	Page : 1/4

## MISE EN SITUATION

À l'occasion de la fête des vergers, des producteurs et des designers se réunissent pour une grande soirée.  
Vous êtes sollicité pour réaliser les desserts glacés et leurs décors faisant référence à l'abricotier et à l'amandier.

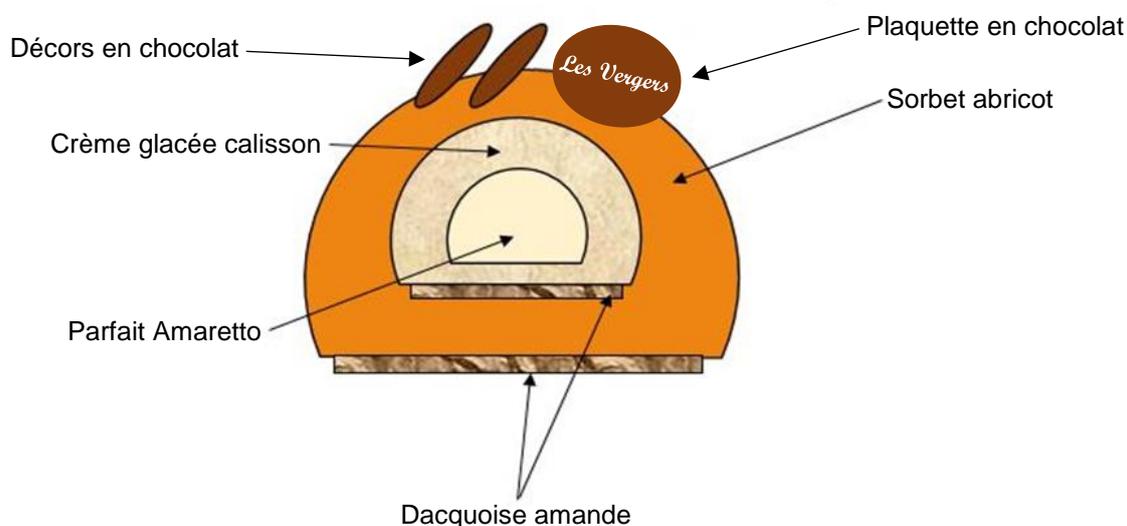
COMMANDE	CONSIGNES	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<p><b><u>Dessert glacé</u></b></p> <p><b>1 bombe glacée pour 8 personnes, composée de :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dacquoise amande</li> <li>• Crème glacée calisson</li> <li>• Sorbet plein fruit abricot</li> <li>• Parfait amaretto</li> <li>• Glaçage neutre (fourni par le centre)</li> <li>• Décors en couverture chocolat sur le thème</li> <li>• Écriture au cornet sur plaquette en chocolat « Les vergers »</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Confectionner le mix de crème glacée calisson, maturer.</li> <li>- Confectionner le mix de sorbet plein fruit abricot, maturer.</li> <li>- Confectionner le parfait amaretto, couler en insert.</li> <li>- Réaliser la dacquoise amande, dresser et cuire.</li> <li>- Turbiner la crème glacée calisson. Mouler en insérant le parfait Amaretto et en obturant avec la dacquoise.</li> <li>- Turbiner le sorbet plein fruit abricot. Mouler en insérant l'insert crème glacée-parfait et obturer avec la dacquoise, surgeler.</li> <li>- Réaliser un appareil à cigarette. Dresser et cuire les cigarettes russes et les décors de votre choix.</li> <li>- Réaliser la sauce caramel abricot, réserver.</li> <li>- Réaliser la nougatine, détailler et mettre en forme les timbales.</li> <li>- Garnir les timbales en nougatine de : 2 boules sorbet abricot, 2 boules crème glacée calisson et la sauce caramel abricot.</li> <li>- Réaliser une crème chantilly.</li> <li>- Mettre au point du chocolat de couverture.</li> <li>- Confectionner des petits décors en chocolat sur le thème, pour réaliser une frise décorative sur le pourtour de la bombe ainsi que la plaquette en chocolat.</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>1/ Comportement professionnel</u></b> Tenue professionnelle Organisation du poste de travail Utilisation des matériels et matières premières Vérification, contrôle et déconditionnement des matières premières</p> <p><b><u>2/ Fabrication des produits glacés</u></b> Réalisations de la crème glacée et du sorbet Réalisation du produit glacé non turbiné Montage d'une bombe glacée Stockage et gestion des produits finis</p> <p><b><u>3/ Fabrication des produits de pâtisserie</u></b> Réalisation de l'appareil ou du biscuit Confection d'une nougatine Mise au point du chocolat de couverture Réalisation d'une sauce caramel abricot Réalisation de petits fours secs</p> <p><b><u>4/ Finitions, dressage et décors</u></b> Finition et décoration des produits glacés Montage des timbales en nougatine glacées Réalisation de décors simples en chocolat et pâte à cigarette</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, désinfection des matériels Respects des recommandations de santé et de sécurité Stockage et étiquetage des produits</p>
<p><b><u>Desserts glacés individuels</u></b></p> <p><b>6 timbales en nougatine identiques, composées chacune de :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 boules de crème glacée calisson</li> <li>• 2 boules de sorbet abricot</li> <li>• Sauce caramel abricot</li> <li>• 3 cigarettes (petits fours) en décor (<i>possibilité d'ajouter une autre forme de décor à partir du même appareil</i>)</li> <li>• Crème chantilly (dressage à la poche)</li> </ul>		
<p><b><u>Bases de pâtisserie</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dacquoise amande</li> <li>• Nougatine</li> <li>• Appareil à cigarette</li> <li>• Sauce caramel abricot</li> <li>• Crème chantilly</li> <li>• Décors et écriture en chocolat</li> </ul>		
<p><b><u>Produit non turbiné</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Parfait amaretto</li> </ul>		

<b>CAP GLACIER FABRICANT</b>			<b>SUJET N°3</b>	
Épreuve : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés – Pratique professionnelle				
<b>Session 2024</b>	Durée : 8h15	Coefficient : 10	<b>Partie pratique</b>	Page : 2/4

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

### BOMBE GLACÉE CALISSON, SORBET ABRICOT ET PARFAIT AMARETTO

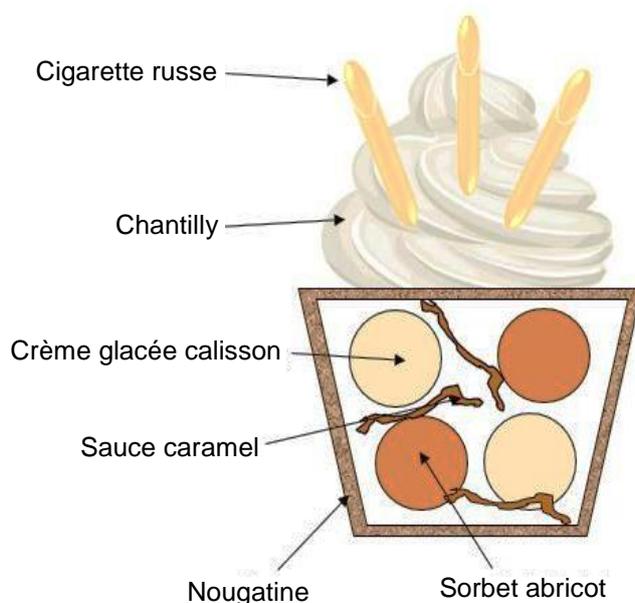
Nombre de portions : 8 personnes			
Matières premières	Unité	Quantité	Progression
<b>Crème glacée calisson</b>			<p><b>Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser les mix de crème glacée calisson et du sorbet abricot, maturer les mix.</li> <li>- Réaliser le parfait Amaretto, mouler dans un insert de 8 cm de diamètre, surgeler. <b>Conserver le restant dans un moule à glace pour la dégustation et étiqueter.</b></li> <li>- Réaliser deux fonds de dacquoise, 1 x Ø20 cm et 1 x Ø12 cm.</li> <li>- Turbiner la crème glacée calisson. Mouler dans le moule à bombe sanglé de 12 cm de diamètre, en insérant le parfait glacé, et obturer avec le disque de dacquoise. Réaliser 12 boules pour les desserts individuels. Surgeler.</li> <li>- Turbiner le sorbet, chemiser le moule à bombe préalablement sanglé de 20 cm de diamètre, ajouter l'insert et obturer avec le second disque de dacquoise. Réaliser 12 boules pour les desserts individuels. Surgeler.</li> <li>- Démouler et glacer la bombe glacée avec le nappage (fourni).</li> <li>- Valoriser la bombe glacée avec les décors en chocolat sur le thème des vergers (décors sur le dessus et sur le pourtour de la bombe, sous forme de frise, ainsi qu'une plaquette avec inscription « les Vergers »).</li> <li>- Présenter la bombe glacée décorée.</li> </ul> <p><b>Stocker et étiqueter vos restes de glace et sorbet dans les moules à glace mis à disposition.</b></p>
Lait entier	g	1008	
Saccharose	g	194	
Poudre de lait à 0%	g	48	
Crème fraîche 35%	g	97	
Glucose atomisé	g	34	
Pâte à calisson	g	182	
Pâte d'amande 50%	g	306	
Beurre	g	121	
Stabilisateur-émulsifiant	g	10	
<b>Sorbet plein fruit abricot</b>			
Purée d'abricot 100%	g	1324	
Eau	g	311	
Saccharose	g	238	
Glucose atomisé	g	120	
Stabilisateur	g	7	
<b>Parfait Amaretto</b>			
Sirop à 30°B	g	100	
Jaune d'œuf	g	75	
Crème fraîche MG 35% montée	g	250	
Amaretto	g	65	
<b>Dacquoise amande</b>			
Amande en poudre blanche	g	100	
Sucre glace	g	100	
Blanc d'œuf	g	120	
Sucre semoule	g	80	
<b>Décors</b>			
Couverture noire		QS	
Couverture lait		QS	
Chocolat ivoire		QS	
Colorants hydrosolubles et liposolubles		QS	
<b>Finition</b>			
Glaçage neutre (fourni)		QS	



<b>CAP GLACIER FABRICANT</b>			<b>SUJET N°3</b>	
Épreuve : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés – Pratique professionnelle				
Session 2024	Durée : 8h15	Coefficient : 10	Partie pratique	Page : 3/4

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION DESSERTS INDIVIDUELS CALISSON ABRICOT

Nombre de portions : 6 timbales en nougatine			
Matières premières	Unité	Quantité	Progression
<p><b><u>Nougatine</u></b>            Sucre g 200            Glucose DE38 g 200            Amande g 200</p> <p><b><u>Crème glacée calisson</u></b>            Réalisée en première partie</p> <p><b><u>Sorbet plein fruit abricot</u></b>            Réalisé en première partie</p> <p><b><u>Appareil à cigarette</u></b>            Beurre g 125            Farine g 95            Sucre glace g 113            Blanc d'œuf g 75            Vanille QS</p> <p><b><u>Sauce caramel abricot</u></b>            Sucre g 100            Purée d'abricot g 300            Crème liquide g 50</p> <p><b><u>Crème chantilly</u></b>            Crème fraîche 35% MG g 300            Sucre g 30            Vanille QS</p>			<p><b>Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser, à partir de la masse nougatine, 6 timbales.</li> <li>- Réaliser, à partir de la crème glacée calisson, 12 boules identiques.</li> <li>- Réaliser, à partir du sorbet abricot, 12 boules identiques.</li> <li>- Réaliser les cigarettes russes pour décorer vos timbales et votre bombe glacée (<i>possibilité de réaliser d'autres décors avec le même appareil pour la décoration de vos timbales</i>).</li> <li>- Réaliser une sauce caramel abricot.</li> <li>- Réaliser une crème chantilly.</li> <li>- Dresser par timbale :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 boules crème glacée calisson ;</li> <li>• 2 boules sorbet abricot ;</li> <li>• la sauce caramel abricot ;</li> <li>• la crème chantilly dressée à la poche ;</li> <li>• 3 cigarettes russes.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Stocker et étiqueter vos restes de glace et sorbet dans les moules à glace mis à disposition.</b></p>



<b>CAP GLACIER FABRICANT</b>			<b>SUJET N°3</b>	
Épreuve : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés – Pratique professionnelle				
Session 2024	Durée : 8h15	Coefficient : 10	<b>Partie pratique</b>	Page : 4/4