

# C.A.P. GLACIER FABRICANT

## EPREUVE EP2 Pratique professionnelle

Durée : 8 h 15 – Coefficient total : 10

### Thème « L'Alsace »

#### CONSIGNES

Jour 1 : Phase d'une durée de 3h30 le matin.

Phase arts appliqués d'une durée de 45 minutes l'après midi.

Phase pratique d'une durée de 2h l'après midi.

Jour 2 : Phase pratique d'une durée de 2h l'après midi.

**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	
EPREUVE : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés - Partie Pratique		SESSION 2022	Page 1/4
Durée : 8 heures 15	Coefficient : 10		

COMMANDE	On vous demande	Critères d'évaluation
<p><b>Dessert glacé</b> : <i>Thème marché de Noël de Strasbourg</i></p> <p><b>Bûche glacée de 8 personnes composée de :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sablé reconstitué aux épices de Noël</li> <li>- Insert parfait glacé chocolat au lait</li> <li>- Sorbet plein fruit quetsche</li> <li>- Glaçage miroir neutre</li> <li>- Meringuettes suisse vanille pour décor</li> <li>- Décors en chocolat sur le thème</li> <li>- Socle en nougatine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Confectionner une pâte sablée aromatisée aux épices à pain d'épices.</li> <li>- Confectionner avec une partie de cette pâte sablée cuite, un sablé reconstitué.</li> <li>- Réaliser un parfait au chocolat au lait.</li> <li>- Réaliser un sorbet plein fruit quetsche.</li> <li>- Confectionner des petites meringues suisses à la vanille pour décorer les côtés de la bûche.</li> <li>- Tempérer votre couverture et réaliser des décors en chocolat (embouts, plaquette et formes au choix).</li> <li>- Réaliser le montage de la bûche glacée, surgeler, glacer et décorer.</li> <li>- Confectionner la nougatine et réaliser un socle pour présenter la bûche.</li> </ul>	<p><b>1/ Comportement professionnel</b> Tenue professionnelle Organisation du poste de travail Utilisation du matériel et matières premières Vérification, contrôle et déconditionnement des matières premières</p>
<p><b>Desserts individuels glacés :</b></p> <p>6 coupes glacées myrtille :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Crème glacée myrtille</li> <li>- Coulis de myrtille</li> <li>- Myrtilles fraîches</li> <li>- Crème chantilly-mascarpone</li> <li>- Petits sablés aux épices de Noël</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Confectionner une crème glacée myrtille.</li> <li>- Réaliser un coulis de myrtille.</li> <li>- Confectionner avec une partie de la pâte sablée aux épices des petits sablés de formes diverses pour décor.</li> <li>- Réaliser une crème chantilly au mascarpone.</li> <li>- Garnir vos coupes glacées avec des boules de crème glacée myrtille, du coulis myrtille et des myrtilles fraîches.</li> <li>- Réaliser un dressage au choix à l'aide de votre crème mascarpone et décorer de petits sablés aux épices.</li> </ul>	<p><b>2/ Fabrication des produits glacés</b> Réalisation des glaces et sorbets Réalisation des produits glacés non turbinés Montage d'une bûche glacée Réalisation de coupes glacées Stockage et gestion des produits finis</p> <p><b>3/ Fabrication des produits de pâtisserie</b> Réalisation d'une pâte sablée Tempérage de la couverture et réalisation des décors Réalisation d'une meringue suisse Réalisation d'un coulis de fruit Réalisation de fours secs Réalisation d'une crème</p>
<p><b>Bases de pâtisserie :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Petits sablés aux épices de Noël</li> <li>- Sablé reconstitué aux épices de Noël</li> <li>- Meringuettes suisses vanille</li> <li>- Coulis de myrtille</li> <li>- Décors chocolat</li> </ul>		<p><b>4/ Finitions, dressage et décors</b> Montage, finitions et décoration des produits glacés Dressage des coupes glacées Réalisation des décors en chocolat Réalisation des décors en meringue Réalisation des fours secs pour décors</p>
<p><b>Produit non turbiné :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Parfait glacé chocolat au lait</li> </ul>		<p><b>5/ Dégustation</b> Texture et équilibre des composants Analyse sensorielle des produits glacés</p> <p><b>6/ Démarche qualité</b> Nettoyage et désinfection du matériel Respect des recommandations de santé et de sécurité Stockage et étiquetage des productions</p>

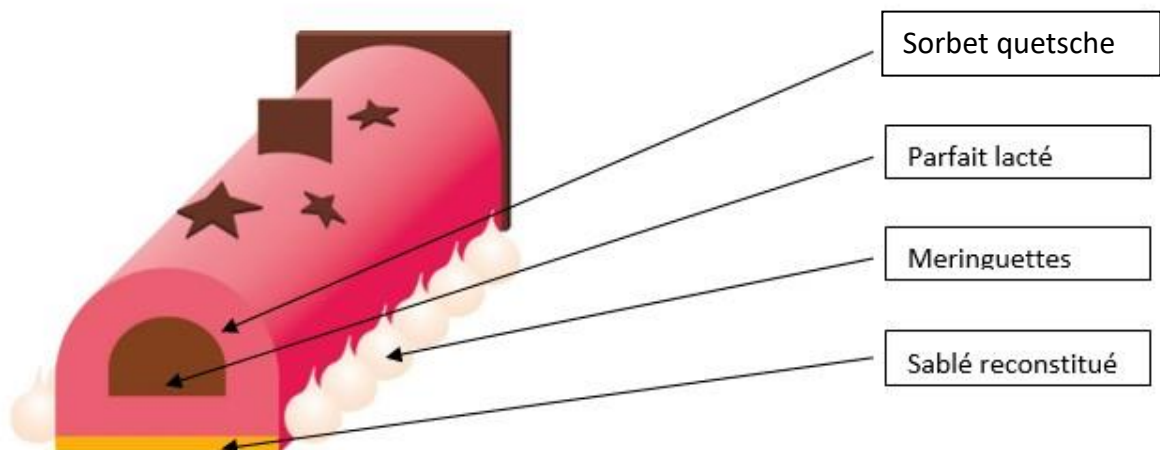
***NB : Thématique commune à la phase pratique écrite  
« Calcul de la table analytique » et à la phase graphique***

CAP GLACIER FABRICANT		SUJET n°2	
EPREUVE : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés - Partie Pratique			
Durée : 8 heures 15	Coefficient : 10	SESSION 2022	Page 2/4

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**

**Bûche glacée quetsche, chocolat lacté**

REALISATION			NOMBRE DE PORTIONS : 8 personnes
Matières premières	Unité	Quantité	PROGRESSION
<b><u>Sorbet quetsche</u></b>			<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 à la quetsche et laisser maturer</li> <li>- Réaliser l'insert de parfait chocolat au lait, mouler et surgeler</li> <li>- Cuire la pâte sablée aux épices</li> <li>- Réaliser les petites meringuettes suisse (forme et taille au choix)</li> <li>- Tempérer la couverture et réaliser les décors au chocolat</li> <li>- Démouler l'insert de parfait au chocolat au lait et réserver</li> <li>- Turbiner le sorbet plein fruit quetsche</li> <li>- Réaliser le sablé reconstitué aux épices : broyer finement la pâte sablée cuite à l'aide d'un rouleau. Mélanger la couverture lactée fondue avec le praliné, incorporer la pâte sablée cuite, puis la pailletée feuilletine. Etaler ce sablé reconstitué selon la taille du moule à bûche. Réserver au froid.</li> <li>- Réaliser le montage de la bûche glacée avec le sorbet et l'insert</li> <li>- Sangler légèrement au surgélateur</li> <li>- Obturer la bûche à l'aide du sablé reconstitué</li> <li>- Surgeler</li> <li>- Confectionner un socle en nougatine</li> <li>- Glacer la bûche à l'aide du glaçage miroir neutre fourni par le centre d'examen</li> <li>- Décorer et valoriser votre bûche à l'aide de vos décors chocolat, d'une plaquette « Joyeuses fêtes », de vos petites meringues et des embouts.</li> </ul> <p><b>Attention, la bûche devra impérativement être montée et stockée au froid négatif le premier jour.</b></p>
Purée quetsche	g	600	
Glucose atomisé	g	60	
Sucre inverti	g	20	
Sucre semoule	g	123	
Stabilisateur	g	4	
Eau	g	193	
<b><u>Parfait chocolat au lait</u></b>			
Jaune d'œuf	g	70	
Eau	g	17	
Sucre semoule	g	50	
Couverture lactée	g	105	
Crème fluide	g	260	
<b><u>Sablé reconstitué aux épices</u></b>			
Pâte sablée cuite aux épices	g	300	
Couverture lactée	g	100	
Praliné noisette	g	60	
Pailletée feuilletine	g	60	
<b><u>Meringue suisse</u></b>			
Blanc d'œufs	g	100	
Sucre semoule	g	200	
Arôme vanille	g	20	
<b><u>Nougatine</u></b>			
Sucre semoule	g	200	
Sirop de glucose	g	80	
Amandes effilées	g	100	

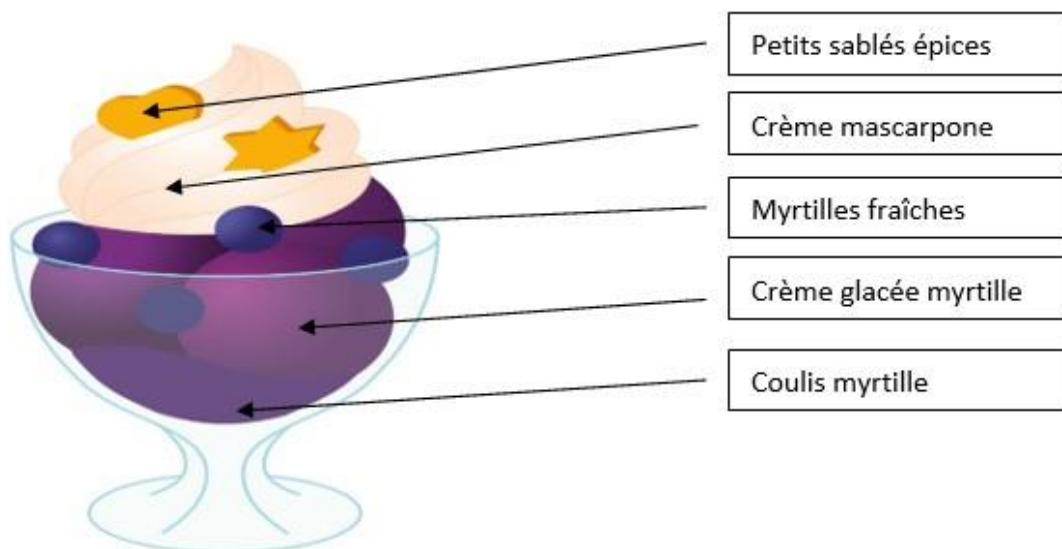


<b>CAP GLACIER FABRICANT</b>		<b>SUJET n°2</b>	
<b>EPREUVE : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés - Partie Pratique</b>			
<b>Durée : 8 heures 15</b>	<b>Coefficient : 10</b>	<b>SESSION 2022</b>	<b>Page 3/4</b>

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**

**Coupes glacées à la myrtille**

REALISATION			NOMBRE DE PORTIONS : 6 coupes
Matières premières	Unité	Quantité	PROGRESSION
<b><u>Crème glacée à la myrtille</u></b>			<b>Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser la crème glacée à la myrtille et laisser maturer.</li> <li>- Réaliser la pâte sablée aux épices, réserver au froid.</li> <li>- Réaliser le coulis à la myrtille, réserver au froid.</li> <li>- Infuser la crème mascarpone vanille.</li> <li>- Abaisser la pâte sablée aux épices, détailler des formes de votre choix, cuire et réserver au sec.</li> <li>- Turbiner votre crème glacée et surgeler.</li> <li>- Foisonner votre crème mascarpone vanille.</li> <li>- Garnir vos coupes glacées avec des boules de crème glacée myrtille.</li> <li>- Ajouter du coulis myrtille et parsemer de myrtilles fraîches.</li> <li>- Dresser votre crème mascarpone vanille au-dessus des coupes.</li> <li>- Décorer à l'aide de vos petits sablés aux épices.</li> </ul>
Lait entier	g	525	
Poudre de lait	g	60	
Glucose atomisé	g	105	
Sucre inverti	g	30	
Crème fleurette	g	200	
Stabilisateur	g	3	
Emulsifiant	g	3	
Purée de myrtille 100 %	g	450	
<b><u>Coulis à la myrtille</u></b>			
Purée de myrtille 100 %	g	300	
Sucre inverti	g	30	
Liquueur de myrtille	g	30	
<b><u>Pâte sablée aux épices</u></b>			
Beurre demi-sel	g	200	
Sucre semoule	g	110	
Jaune d'œufs	g	60	
Poudre de noisette	g	120	
Farine T45	g	250	
Levure chimique	g	4	
Epices à pains d'épices	g	4	
<b><u>Crème mascarpone vanille</u></b>			
Crème fleurette	g	300	
Mascarpone	g	100	
Sucre semoule	g	20	
Arôme vanille	g	20	



<b>CAP GLACIER FABRICANT</b>		<b>SUJET n°2</b>	
<b>EPREUVE : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés - Partie Pratique</b>			
<b>Durée : 8 heures 15</b>	<b>Coefficient : 10</b>	<b>SESSION 2022</b>	<b>Page 4/4</b>