

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

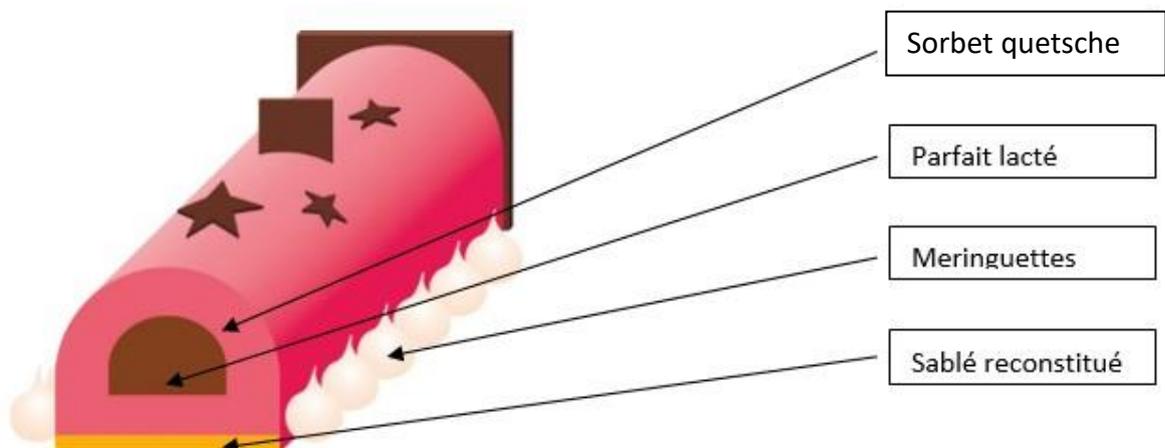
***NB : Thématique commune à la phase pratique écrite
« Calcul de la table analytique » et à la phase graphique***

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
<u>Sorbet quetsche</u>			<p>Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser le sorbet plein fruit à la quetsche et laisser maturer - Réaliser l'insert de parfait chocolat au lait, mouler et surgeler - Cuire la pâte sablée aux épices - Réaliser les petites meringuettes suisse (forme et taille au choix) - Tempérer la couverture et réaliser les décors au chocolat - Démouler l'insert de parfait au chocolat au lait et réserver - Turbiner le sorbet plein fruit quetsche - 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. - Réaliser le montage de la bûche glacée avec le sorbet et l'insert - Sangler légèrement au surgélateur - Obturer la bûche à l'aide du sablé reconstitué - Surgeler - Confectionner un socle en nougatine - Glacer la bûche à l'aide du glaçage miroir neutre fourni par le centre d'examen - Décorer et valoriser votre bûche à l'aide de vos décors chocolat, d'une plaquette « Joyeuses fêtes », de vos petites meringues et des embouts. <p>Attention, la bûche devra impérativement être montée et stockée au froid négatif le premier jour.</p>
Purée quetsche	g	600	
Glucose atomisé	g	60	
Sucre inverti	g	20	
Sucre semoule	g	123	
Stabilisateur	g	4	
Eau	g	193	
<u>Parfait chocolat au lait</u>			
Jaune d'œuf	g	70	
Eau	g	17	
Sucre semoule	g	50	
Couverture lactée	g	105	
Crème fluide	g	260	
<u>Sablé reconstitué aux épices</u>			
Pâte sablée cuite aux épices	g	300	
Couverture lactée	g	100	
Praliné noisette	g	60	
Pailletée feuilletine	g	60	
<u>Meringue suisse</u>			
Blanc d'œufs	g	100	
Sucre semoule	g	200	
Arôme vanille	g	20	
<u>Nougatine</u>			
Sucre semoule	g	200	
Sirop de glucose	g	80	
Amandes effilées	g	100	



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 3/4

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Coupes glacées à la myrtille

REALISATION			NOMBRE DE PORTIONS : 6 coupes
Matières premières	Unité	Quantité	PROGRESSION
<u>Crème glacée à la myrtille</u>			<p align="center">Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser la crème glacée à la myrtille et laisser maturer. - Réaliser la pâte sablée aux épices, réserver au froid. - Réaliser le coulis à la myrtille, réserver au froid. - Infuser la crème mascarpone vanille. - Abaisser la pâte sablée aux épices, détailler des formes de votre choix, cuire et réserver au sec. - Turbiner votre crème glacée et surgeler. - Foisonner votre crème mascarpone vanille. - Garnir vos coupes glacées avec des boules de crème glacée myrtille. - Ajouter du coulis myrtille et parsemer de myrtilles fraîches. - Dresser votre crème mascarpone vanille au-dessus des coupes. - Décorer à l'aide de vos petits sablés aux épices.
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	
<u>Coulis à la myrtille</u>			
Purée de myrtille 100 %	g	300	
Sucre inverti	g	30	
Liqueur de myrtille	g	30	
<u>Pâte sablée aux épices</u>			
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	
<u>Crème mascarpone vanille</u>			
Crème fleurette	g	300	
Mascarpone	g	100	
Sucre semoule	g	20	
Arôme vanille	g	20	

