

C.A.P. GLACIER FABRICANT

EPREUVE EP2 Pratique professionnelle

Durée : 8 h 15 – Coefficient total : 10

Thème « Fête du Citron à Menton »

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

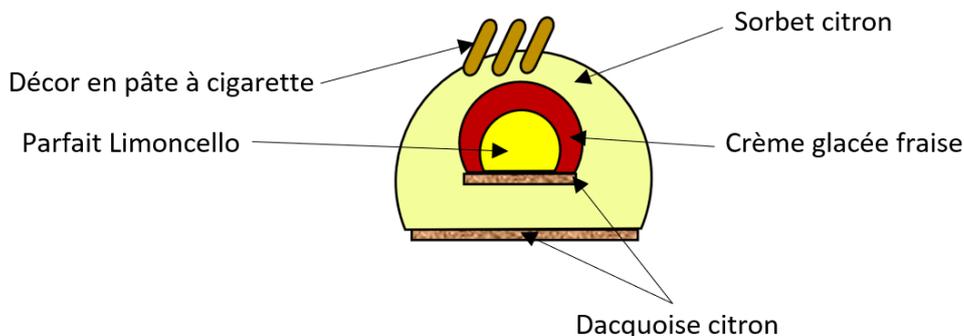
COMMANDE	On vous demande de	Critère d'évaluation
<p><u>Dessert glacé :</u> Thème : FETE DU CITRON A MENTON 1 bombe glacée de 8 personnes sur le thème composée de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dacquoise citron - Crème glacée fraise - Sorbet citron jaune - Insert parfait limoncello - Glaçage miroir neutre - Décors pâte à cigarette et couverture chocolat - Ecriture au cornet sur plaquette chocolat « Fête du citron » 	<ul style="list-style-type: none"> - Confectionner une crème glacée à la fraise pour 2kg de Mix - Confectionner un insert de parfait Limoncello - Obturer la bombe glacée avec le sorbet citron - Réaliser une dacquoise au citron - Réaliser un appareil à cigarette, à partir de celui-ci : - Réaliser des cigarettes et décors de votre choix 	<p><u>1/Comportement professionnel</u> Tenue professionnelle Organisation du poste de travail Utilisation des matériels et matières premières Vérification, contrôle et déconditionnement des matières premières</p> <p><u>2/Fabrication des produits glacés</u> Réalisation 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><u>3/Fabrication des produits de pâtisserie</u> Réalisation de la dacquoise au citron Mise au point du chocolat de couverture Réalisation d'un coulis Réalisation d'un petit four sec</p> <p><u>4/Finition, dressage et décor</u> Finition et décoration des produits glacés Montage des coupes en nougatine glacées Réalisation de décor simple en chocolat et pâte à cigarette</p> <p><u>5/Dégustation</u> Texture et équilibre des composants Analyse sensorielle des produits glacés</p> <p><u>6/ Démarche qualité</u> Nettoyage, désinfection des matériels Respect des recommandations de santé et de sécurité Stockage et étiquetage des produits.</p>
<p><u>Desserts individuels glacés :</u> 6 coupes en nougatine identiques, chaque coupe sera composée de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 boules sorbet citron - 2 boules crème glacée fraise - Coulis de fraise - 3 cigarettes (petits fours) en décor <p>Possibilité d'ajouter une autre forme de décor toujours à partir du même appareil</p> <ul style="list-style-type: none"> - Crème chantilly dressage à la poche. 	<ul style="list-style-type: none"> - Réaliser un sorbet citron pour 2kg de Mix - Réaliser un coulis à la fraise - Garnir les coupes glacées en nougatine de : - 2 boules sorbet citron - 2 boules crème glacée à la fraise - coulis fraise - Réaliser une crème chantilly - Mettre au point du chocolat de couverture 	
<p><u>Bases de pâtisserie :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Nougatine - Dacquoise citron - Appareil à cigarette - Coulis fraise - Crème chantilly - Décors et écriture en chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> - Ecriture au cornet - Réaliser une plaquette en chocolat. 	
<p><u>Produit non turbiné :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Parfait Limoncello 		

CAP GLACIER FABRICANT		SUJET n°1	
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/ BOMBE GLACEE CITRON/ FRAISE

REALISATION NOMBRE DE PORTION : 8 personnes

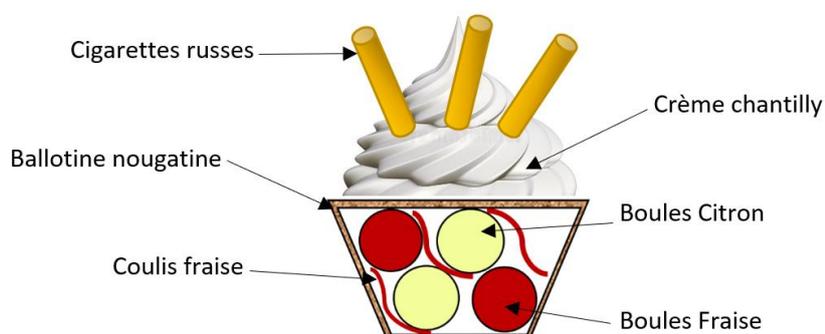
Matières premières	Unité	Quantité	Progression
Crème glacée fraise			
Lait entier	g	840	Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité. - Réaliser la crème glacée à la fraise, maturer le mix. - Réaliser deux fonds de dacquoise, 20 cm et 12 cm. - Réaliser le parfait glacé, mouler dans un insert (fourni) surgeler. - Réaliser l'appareil à cigarettes : réaliser avec celui-ci les éléments de décors. - Turbiner la crème glacée fraise, chemiser le petit moule à bombe, insérer le parfait glacé et obturer avec le fond de dacquoise citron, surgélation. - Turbiner le sorbet, chemiser le grand moule à bombe préalablement sanglé, rajouter l'insert, obturer avec le second biscuit dacquoise citron. - Glacer la bombe glacée avec un glaçage miroir neutre (fourni). - Décorer la bombe glacée sur le thème « La fête du Citron à Menton », valoriser avec les décors en pâte à cigarette et couverture de chocolat ainsi que la plaquette avec l'écriture. - Présenter la bombe glacée décorée. 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.
Saccharose	g	440	
Poudre de lait à 0% M/G	g	72	
Crème fluide 35% M/G	g	240	
Jaune d'œuf	g	70	
Beurre	g	32	
Pulpe de fraise non sucrée	g	300	
Stabilisateur	g	3	
Emulsifiant	g	3	
Sorbet citron			
Jus de citron	g	400	
Eau	g	966	
Poudre de lait à 0% M/G	g	40	
Saccharose	g	480	
Glucose atomisé	g	120	
Stabilisateur	g	6	
Parfait glacé Limoncello			
Sirop à 30°B	g	100	
Jaune	g	75	
Crème fouettée	g	250	
Limoncello	g	65	
Dacquoise citron			
Amande poudre blanche	g	125	
Sucre glace	g	125	
Farine T45	g	30	
Zeste de citron	g	2	
Blanc d'œuf	g	150	
Sucre	g	95	
Appareil à cigarette			
Beurre	g	125	
Farine	g	95	
Sucre glace	g	113	
Blancs d'œufs	g	75	
Vanille QS	g		
Décors			
Chocolat de couverture QS			
Finition			
Glaçage neutre (fourni) QS			



CAP GLACIER FABRICANT		SUJET n°1	
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/ DESSERTS INDIVIDUELS CITRON/ FRAISE

REALISATION NOMBRE DE PORTION : 6 timbales en nougatine			
Matières premières	Unité	Quantité	Progression
<p><u>Nougatine</u> Sucre g 200 Glucose g 200 Amande g 200</p> <p><u>Crème glacée fraise</u> Réaliser en première partie</p> <p><u>Sorbet citron</u> Réaliser en première partie</p> <p><u>Appareil à cigarettes</u> Réaliser en première partie</p> <p><u>Coulis Fraise</u> Pulpe de fraise g 250 Sirop à 30°B g 125 Jus de citron g 10</p> <p><u>Crème chantilly</u> Crème fluide à 35% g 300 Sucre g 40 Vanille g QS</p>			<p>Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité</p> <p>Réaliser : à partir de la masse nougatine 6 timbales</p> <p>Réaliser : à partir de la crème glacée fraise 12 boules identiques</p> <p>Réaliser : à partir du sorbet citron 12 boules identiques</p> <p>Réaliser : à partir de l'appareil cigarettes 36 cigarettes russes (petits fours)</p> <p>Réaliser un coulis de fraise</p> <p>Réaliser une crème chantilly</p> <p>Dresser par timbale :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 boules crème glacée fraise - 2 boules sorbet citron - Du coulis fraise - De la crème chantilly, à dresser à la poche <p>Décorer de 3 cigarettes russes et possibilité d'un autre décor (facultatif) toujours avec le même appareil.</p>



CAP GLACIER FABRICANT		SUJET n°1	
EPREUVE : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés - Partie Pratique		SESSION 2022	
Durée : 8 heures 15	Coefficient : 10	Page 4/4	