

CAP GLACIER FABRICANT

EPREUVE EP2

Pratique professionnelle

Durée : 8 h 15 – Coefficient total : 10

Thème

« La fête de la musique »

CONSIGNES

Jour 1 : Phase de calcul de la table analytique du sorbet de 30 minutes le matin.
Phase pratique 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 2 heures l'après-midi.

Jour 2 : Phase pratique d'une durée de 2h45 le matin.

Attention, l'entremets glacé doit être monté et stocké à -18°C la première journée.
Ce document se compose de 5 pages, paginées de 1/5 à 5/5.

CAP GLACIER FABRICANT		SUJET n°3	
EPREUVE : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés - Partie Pratique		SESSION 2022	Page 1/5
Durée : 8 heures 15	Coefficient : 10		

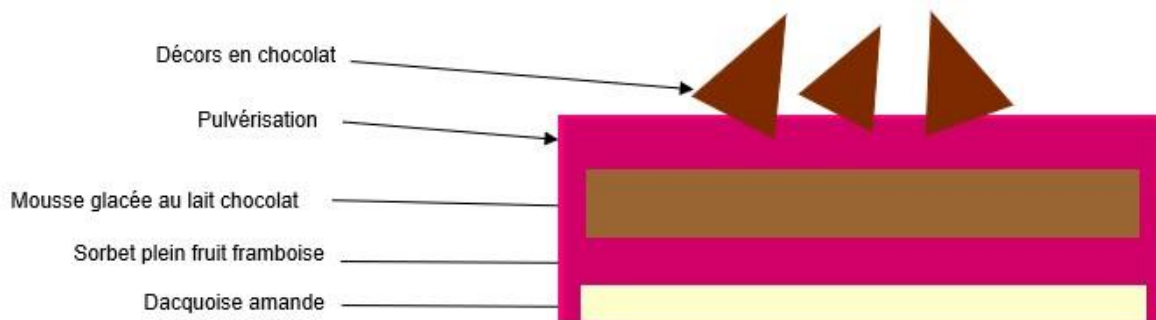
COMMANDE	On vous demande	Critères d'évaluation
<p>Dessert glacé : 1 Entremets glacé de 8 personnes sur le thème « La fête de la musique » composée de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sorbet plein fruit framboise • Mousse glacée au lait chocolat • Dacquoise amande • Pulvérisation • Éléments de décors en chocolat sur le thème 	<ul style="list-style-type: none"> - Réaliser une glace aux œufs chocolat pour le montage de vos coupes glacées. - Réaliser un sorbet plein fruit framboise pour votre entremets ainsi que vos coupes glacées. - Confectionner une mousse glacée au lait chocolat pour l'insert de votre entremets. - Réaliser une dacquoise amande pour votre entremets. 	<p>1/ Comportement professionnel Tenue professionnelle Organisation du poste de travail Utilisation des matériels et matières premières Vérification, contrôle et déconditionnement des matières premières</p> <p>2/ Fabrication des produits glacés Réalisation des glaces et sorbets Réalisation des produits glacés non turbinés Montage de l'entremets glacé Stockage et gestion des produits finis</p>
<p>Desserts individuels glacés : 3 Coupes glacées sur le thème « La fête de la musique » composée de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sorbet plein fruit framboise • Glace aux œufs chocolat • Coulis framboise • Éléments de décors en chocolat et/ou nougatine sur le thème 	<ul style="list-style-type: none"> - Réaliser des diamants natures que vous présenterez sur une assiette. - Réaliser l'appareil à pistolet pour pulvériser votre entremets. - Réaliser une nougatine pour confectionner votre support d'entremets et vos éléments de décors en nougatine. 	<p>3/ Fabrication des produits de pâtisserie Réalisation de la dacquoise Mise au point du chocolat de couverture Réalisation de la nougatine Réalisation du coulis framboise Réalisation des fours secs</p> <p>4/ Finition, dressage et décor Finition et décoration des produits glacés Dressage des coupes glacées Réalisation de décors simples en chocolat Montage, façonnage du support en nougatine</p>
<p>Bases de pâtisserie :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nougatine • Diamant nature • Dacquoise amande • Appareil à pulvérisation • Coulis framboise • Décors en chocolat de couverture 	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre au point la couverture de chocolat pour réaliser les décors de votre entremets et de vos 3 coupes glacées (si décors en chocolat sur vos coupes). - Réaliser un coulis framboise pour vos 3 coupes glacées. 	<p>5/ Dégustation Texture et équilibre des composants Analyse sensorielle des produits glacés</p> <p>6/ Démarche qualité Nettoyage, désinfection des matériels Respect des recommandations de santé et sécurité Stockage et étiquetage des productions</p>
<p>Produit non turbiné :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mousse glacée au lait chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> - Monter, chemiser, mouler, démouler, pulvériser (Uniquement l'entremets), décorer l'entremets et vos coupes glacées selon le thème. 	

CAP GLACIER FABRICANT		SUJET n°3	
EPREUVE : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés - Partie Pratique		SESSION 2022	Page 2/5
Durée : 8 heures 15	Coefficient : 10		

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

ENTREMETS FRAMBOISE CHOCOLAT

REALISATION			NOMBRE DE PORTIONS : 1 entremets de 180 cm de diamètre
Matières premières	Unité	Quantité	PROGRESSION
<u>Dacquoise amande :</u>			<ul style="list-style-type: none"> - Respecter les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire. - Réaliser une dacquoise amande, dresser un fond, cuire et réserver pour le montage. - Réaliser un sorbet plein fruit framboise (maturer). - Réaliser une mousse glacée au lait chocolat, mouler en insert, surgeler. - Réaliser l'appareil à pulvériser, réserver en étuve. - Mettre au point une couverture, réaliser des décors sur le thème (la fête de la musique). - Démouler l'insert de mousse glacée au lait chocolat, réserver pour le montage de votre entremets. - Turbiner le sorbet plein fruit framboise, monter l'entremets avec l'insert mousse glacée au lait chocolat et la dacquoise amande, surgeler. - Démouler (le lendemain). - Pulvériser l'entremets, poser les décors, réserver pour la présentation. <p align="center">Attention l'entremets doit être monté et stocké (-18°C) la première journée.</p>
Blancs d'œufs	Kg	0,100	
Sucre semoule	Kg	0,033	
Sucre glace	Kg	0,088	
Poudre d'amandes	Kg	0,088	
<u>Sorbet plein fruit framboise :</u>			
Purée de framboise sucrée à 10%	Kg	1,000	
Saccharose	Kg	0,178	
Glucose atomisé	Kg	0,104	
Stabilisateur	Kg	0,006	
Eau	Kg	0,442	
<u>Mousse glacée au lait chocolat :</u>			
Jaunes d'œufs	Kg	0,053	
Saccharose	Kg	0,055	
Lait entier	Kg	0,095	
Couverture amère 60%	Kg	0,128	
Crème	Kg	0,220	
<u>Appareil à pulvériser :</u>			
Couverture blanche	Kg	0,350	
Beurre de cacao	Kg	0,150	
Colorant liposoluble rouge	Kg	Qs	
<u>Décors chocolat</u>			
Couverture blanche, lait ou noire	Kg	0,500	

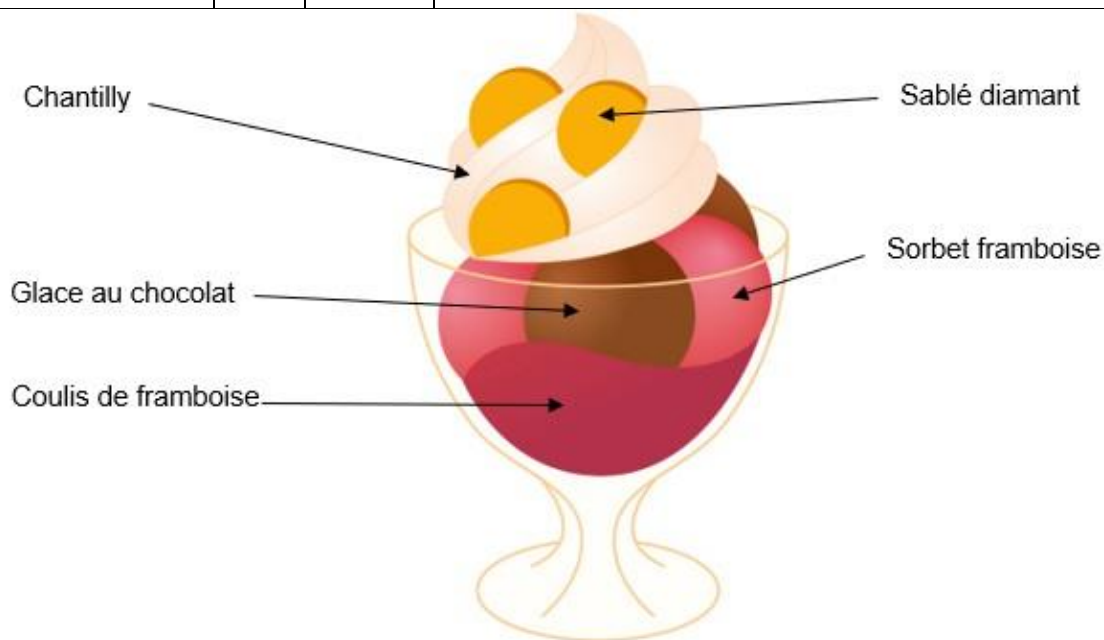


CAP GLACIER FABRICANT		SUJET n°3	
EPREUVE : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés - Partie Pratique			
Durée : 8 heures 15	Coefficient : 10	SESSION 2022	Page 3/5

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

3 COUPES GLACEES FRAMBOISE/CHOCOLAT

REALISATION			NOMBRE DE PORTIONS : 3
Matières premières	Unité	Quantité	PROGRESSION
<u>Sorbet plein fruit framboise :</u> Voir fiche technique entremets			<ul style="list-style-type: none"> - Respecter les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire. - Réaliser une glace aux œufs chocolat (maturer). - Réaliser un coulis framboise, réserver. - Réaliser des décors en chocolat de couverture et/ou nougatine selon le thème. - Turbiner la glace aux œufs chocolat. - Monter vos 3 coupes glacées avec le sorbet plein fruit framboise et la glace aux œufs chocolat. Réserver le coulis et les décors en chocolat et/ou nougatine pour la présentation. - Présenter 3 coupes glacées comprenant chacune : sorbet plein fruit framboise, glace aux œufs chocolat, coulis framboise et décors en chocolat et/ou nougatine.
<u>Glace aux œufs chocolat :</u>			
Lait entier	Kg	0,600	
Poudre de lait 0%	Kg	0,030	
Beurre doux	Kg	0,030	
Saccharose	Kg	0,125	
Jaunes d'œufs	Kg	0,070	
Sucre inverti	Kg	0,040	
Poudre de cacao	Kg	0,050	
Couverture noire 64%	Kg	0,050	
Stabilisateur	Kg	0,004	
<u>Coulis framboise :</u>			
Purée de framboise	Kg	0,200	
Sucre semoule	Kg	0,080	
Sucre inverti	Kg	0,020	
Liqueur de framboise	Kg	0,020	
<u>Décors chocolat :</u> Couverture blanche, lait ou noire (voir fiche technique précédente)			
<u>Décors nougatine :</u> Nougatine (voir fiche technique suivante)			



CAP GLACIER FABRICANT		SUJET n°3	
EPREUVE : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés - Partie Pratique		SESSION 2022	Page 4/5
Durée : 8 heures 15	Coefficient : 10		

DIAMANT NATURE ET NOUGATINE

REALISATION			NOMBRE DE PORTIONS :
Matières premières	Unité	Quantité	PROGRESSION
<u>Diamant nature</u> :			<ul style="list-style-type: none"> - Respecter les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire. - Réaliser la pâte à diamant nature, laisser reposer au frais, sucrer, détailler et cuire. - Présenter les diamants natures sur assiette. - Réaliser la nougatine, et détailler le support de l'entremets et les petits éléments de décors pour vos coupes glacées (si besoin pour les coupes glacées). - Présenter votre entremets sur votre support en nougatine.
Beurre doux	Kg	0,116	
Beurre ½ sel	Kg	0,026	
Sucre glace	Kg	0,071	
Jaunes d'œufs	Kg	0,007	
Farine	Kg	0,179	
<u>Nougatine</u> :			
Sirup de glucose	Kg	0,300	
Saccharose	Kg	0,300	
Amandes hachées	Kg	0,250	

CAP GLACIER FABRICANT		SUJET n°3	
EPREUVE : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés - Partie Pratique			
Durée : 8 heures 15	Coefficient : 10	SESSION 2022	Page 5/5