

# C.A.P. GLACIER FABRICANT

## EPREUVE EP2 Pratique professionnelle

Durée : 8 h 15 – Coefficient total : 10

### Thème « Fête de la cerise »

#### 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.**

**Ce dossier est composé de 4 pages, paginées de 1/4 à 4/4.**

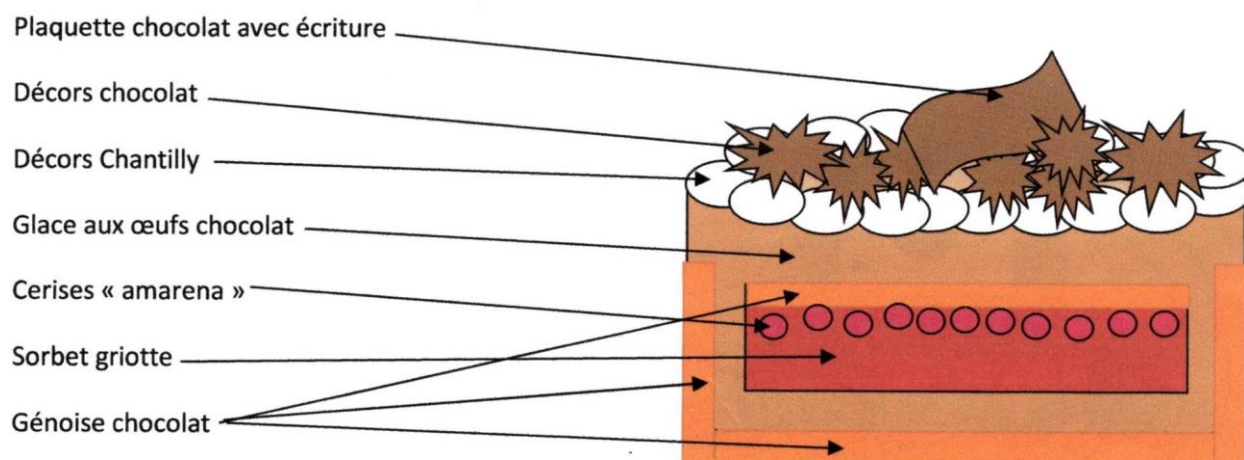
|  |                  |              |          |
|--|------------------|--------------|----------|
| CAP GLACIER FABRICANT  |                  | SUJET n°4    |          |
| EPREUVE : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés - Partie Pratique |                  |              |          |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

| COMMANDE   | On vous demande  | Critères d'évaluation  |
|--|--|--|
| <p><b><u>Dessert glacé :</u></b><br/> <b>1 Entremets glacé Forêt noire de 8 personnes sur le thème « La fête de la cerise » composé de:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Glace aux œufs chocolat.</li> <li>• Sorbet griotte.</li> <li>• Génoise chocolat.</li> <li>• Crème chantilly.</li> <li>• Eléments de décors en chocolat sur le thème.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Réaliser</b> une glace aux œufs chocolat, maturer.</li> <li>- <b>Réaliser</b> un sorbet plein fruit griotte, maturer.</li> <li>- <b>Confectionner</b> un parfait au Kirsch.</li> <li>- <b>Réaliser</b> une génoise au chocolat sur plaque 40x60.</li> <li>- <b>Réaliser</b> des tuiles aux amandes aromatisées à la griotte.</li> </ul>  | <p><b>1/ Comportement professionnel</b></p> <p>Tenue professionnelle<br/> Organisation du poste de travail<br/> Utilisation des matériels et matières premières<br/> Vérification, contrôle et déconditionnement des matières premières</p> <p><b>2/ Fabrication des produits glacés</b></p> <p>Réalisation des glaces et sorbets<br/> Réalisation des produits glacés non turbinés<br/> Montage de l'entremets glacé<br/> Réalisation et montage des desserts individuels<br/> Stockage et gestion des produits finis</p> |
| <p><b><u>Desserts individuels glacés :</u></b><br/> <b>6 demi-sphères composées de :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sorbet griotte.</li> <li>• Parfait kirsch.</li> <li>• Génoise chocolat.</li> <li>• Glaçage neutre.</li> <li>• Eléments de décors en chocolat sur le thème.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Glacer</b> vos demi-sphères à l'aide du glaçage neutre fourni par le centre.</li> <li>- <b>Réaliser</b> une crème chantilly.</li> <li>- <b>Réaliser</b> une nougatine pour confectionner un présentoir pour 3 de vos demi-sphères.</li> <li>- <b>Mettre</b> au point la couverture de chocolat pour réaliser les décors de votre entremets et de vos 3 desserts à l'assiette (si décors en chocolat).</li> </ul> | <p><b>3/ Fabrication des produits de pâtisserie</b></p> <p>Réalisation de la génoise chocolat<br/> Mise au point du chocolat de couverture<br/> Réalisation de la nougatine<br/> Réalisation du coulis griotte<br/> Réalisation des tuiles griotte et amande</p>   |
| <p><b><u>Bases de pâtisserie :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nougatine.</li> <li>• Génoise chocolat.</li> <li>• Tuile griotte et amande.</li> <li>• Coulis griotte.</li> <li>• Décors en chocolat de couverture.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Réaliser</b> un coulis griotte pour vos 3 desserts à l'assiette.</li> <li>- <b>Monter</b>, chemiser, mouler, sangler, démouler et décorer l'entremets.</li> <li>- <b>Chemiser</b>, sangler, démouler, glacer vos demi-sphères, puis réaliser 3 desserts à l'assiette avec 3 de vos demi-sphères et présenter les 3 autres sur votre présentoir en nougatine.</li> </ul>  | <p><b>4/ Finition, dressage et décor</b></p> <p>Finition et décoration des produits glacés<br/> Dressage des coupes glacées<br/> Réalisation de décors simples en chocolat<br/> Confection du support en nougatine</p> <p><b>5/ Dégustation</b></p> <p>Texture et équilibre des composants<br/> Analyse sensorielle des produits glacés</p>  |
| <p><b><u>Produit non turbine :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Parfait au kirsch.</li> </ul>  |  | <p><b>6/ Démarche qualité</b></p> <p>Nettoyage, désinfection des matériels<br/> Respect des recommandations de santé et sécurité<br/> Stockage et étiquetage des productions</p>   |

|  |                  |              |          |
|--|------------------|--------------|----------|
| CAP GLACIER FABRICANT  |                  | SUJET n°4    |          |
| 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 ENTREMETS GRIOTTE CHOCOLAT

| REALISATION                                 |       |          | NOMBRE DE PORTIONS : 1 entremets Ø 20 cm et H 6 cm   |
|---|-------|----------|--|
| Matières premières                          | Unité | Quantité | PROGRESSION  |
| <b><u>Glace aux œufs chocolat :</u></b>     |       |          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Respecter les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire.</b></li> <li>- <b>Réaliser</b> la glace aux œufs chocolat et maturer.</li> <li>- <b>Réaliser</b> un sorbet plein fruit griotte et maturer.</li> <li>- <b>Réaliser</b> la génoise chocolat et dresser sur plaque 40x60, cuire et réserver.</li> <li>- <b>Mettre au point</b> une couverture, réaliser des décors sur le thème de la fête de la cerise pour votre entremets et vos demi-sphères.</li> <li>- <b>Détailler votre génoise</b> et chemiser le fond et les bords du cercle de 20 cm selon le croquis. Détailler également un fond de 16 cm pour l'insert ainsi que 6 fonds pour vos demi-sphères.</li> <li>- <b>Turbiner</b> votre sorbet griotte et garnir votre cercle de 16 cm, ajouter les cerises et obturer avec le fond de génoise et surgeler.</li> <li>- <b>Turbiner</b> votre glace aux œufs chocolat.</li> <li>- <b>Monter</b> l'entremets avec l'insert et surgeler.</li> <li>- <b>Démouler</b> (le lendemain).</li> <li>- <b>Foisonner</b> votre chantilly.</li> <li>- <b>Dresser votre chantilly</b> sur l'entremets, poser les décors et plaquette en chocolat.</li> </ul> |
| Lait entier                                 | g     | 1036     |  |
| Poudre de lait 0%M/G                        | g     | 50       |  |
| Sucre semoule                               | g     | 160      |  |
| Sucre inverti                               | g     | 50       |  |
| Beurre                                      | g     | 100      |  |
| Jaune d'œuf                                 | g     | 140      |  |
| Stabilisateur                               | g     | 4        |  |
| Emulsifiant                                 | g     | 4        |  |
| Couverture noire 60%                        | g     | 200      |  |
| <b><u>Sorbet plein fruit Griotte :</u></b>  |       |          |  |
| Purée de griotte                            | g     | 1000     |  |
| Saccharose                                  | g     | 190      |  |
| Glucose atomisé                             | g     | 100      |  |
| Stabilisateur                               | g     | 3        |  |
| Eau   | g     | 370      |  |
| <b><u>Génoise chocolat :</u></b>            |       |          |  |
| Œuf   | g     | 300      |  |
| Sucre semoule                               | g     | 180      |  |
| Farine T45                                  | g     | 100      |  |
| Fécule                                      | g     | 50       |  |
| Cacao poudre                                | g     | 30       |  |
| <b><u>Chantilly :</u></b>                   |       |          |  |
| Crème fluide                                |       | 250      |  |
| Sucre glace                                 |       | 25       |  |
| Arôme vanille                               |       | QS       |  |
| <b><u>Décors chocolat + plaquette :</u></b> |       |          |  |
| Couverture blanche, lait ou noire           |       | 500      |  |
|   |       |          | <p><b>Attention :</b><br/>L'entremets doit être monté et stocké (-18°C) la première journée.</p>   |

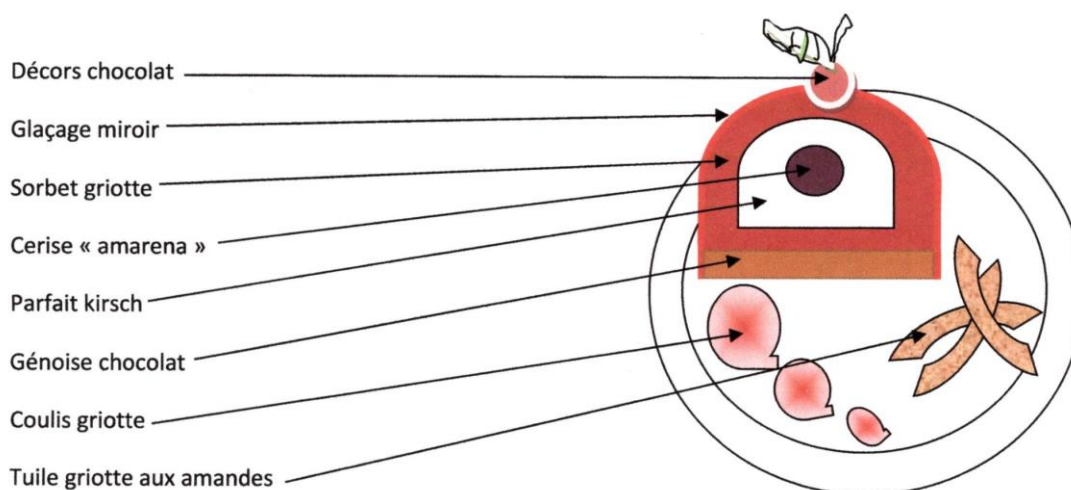


|   |                         |                     |                 |
|---|-------------------------|---------------------|-----------------|
| <b>CAP GLACIER FABRICANT</b>  |                         | <b>SUJET n°4</b>    |                 |
| <b>EPREUVE : EP2 – Production et valorisation des desserts 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

**6 petits desserts glacés en forme de demi-sphères sur le thème de « la fête de la cerise », 3 présentes sur assiette et 3 sur présentoir en nougatine.**

| REALISATION  |                            |                                     | NOMBRE DE PORTIONS : 6  |  |
|--|----------------------------|-------------------------------------|---|--|
| Matières premières   | Unité                      | Quantité                            | PROGRESSION   |  |
| <b>Sorbet plein fruit griotte :</b><br>Voir fiche technique entremets  |                            |                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Respecter les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire.</b></li> <li>- <b>Sangler</b> les moules à demi-sphères ainsi que les inserts.</li> <li>- <b>Réaliser</b> le parfait au kirsch, mouler les moules demi-sphères insert et insérer une cerise. Surgeler.</li> <li>- <b>Chemiser</b> vos moules demi-sphères avec les sorbet griotte, insérer votre insert parfait au kirsch et obturer avec les fonds de génoise chocolat. Surgeler.</li> <li>- <b>Réaliser</b> vos tuiles à la griotte et aux amandes.</li> <li>- <b>Réaliser</b> votre coulis griotte, réserver au froid.</li> <li>- <b>Confectionner</b> votre nougatine et réaliser un présentoir pour exposer 3 de vos demi-sphères.</li> <li>- <b>Démouler</b> vos demi-sphères et glacer avec le glaçage neutre fourni par le centre.</li> <li>- <b>Dresser</b> 3 assiettes avec 3 de vos demi-sphères en les valorisant à l'aide de votre coulis, vos tuiles, et vos décors chocolat.</li> <li>- <b>Présenter</b> les 3 autres demi-sphères sur votre présentoir en nougatine.</li> </ul> |  |
| <b>Génoise chocolat :</b><br>Voir fiche technique précédente   |                            |                                     |   |  |
| <b>Parfait Kirsch :</b><br>Sucre semoule<br>Eau<br>Jaune d'œuf<br>Kirsch<br>Crème fouettée   | g<br>g<br>g<br>g<br>g      | 80<br>30<br>60<br>20<br>200         |   |  |
| <b>Tuiles aux griottes et amande :</b><br>Farine<br>Sucre glace<br>Purée de griotte<br>Beurre fondu<br>Amandes hachées<br>Colorant rouge naturel | g<br>g<br>g<br>g<br>g<br>g | 50<br>200<br>100<br>75<br>100<br>QS |   |  |
| <b>Coulis griotte :</b><br>Purée de griotte<br>Sucre semoule<br>Sucre inverti  | g<br>g<br>g                | 100<br>70<br>30                     |   |  |
| <b>Nougatine :</b><br>Sirop de glucose DE38<br>Fondant blanc<br>Amandes hachées<br>Beurre de cacao   | g<br>g<br>g<br>g           | 200<br>300<br>250<br>25             |   |  |



|   |                         |                     |                 |
|---|-------------------------|---------------------|-----------------|
| <b>CAP GLACIER FABRICANT</b>  |                         | <b>SUJET n°4</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> |