

CAP GLACIER FABRICANT

Session 2025

EP2 : Production et valorisation des desserts glacés

Pratique professionnelle

SUJET N°1

« L'EXPOSITION UNIVERSELLE D'OSAKA »

Ce sujet comporte 4 pages, numérotées de 1/4 à 4/4.
Durée : 8h15 – Coefficient : 10

Consignes

L'épreuve comporte trois phases liées par une thématique commune :

- Une phase **calcul de la table analytique** du sorbet de 30 minutes (1^{er} jour le matin)
- Une phase **arts appliqués** d'une durée de 45 minutes (1^{er} jour l'après-midi)
- Une phase **pratique** d'une durée de 8h15 répartie comme suit :
 - 1^{er} jour : 3h30 le matin et 2h00 l'après-midi
 - 2^{ème} jour : 2h45 le matin

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	
Épreuve : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés – Pratique professionnelle				
Session 2025	Durée : 8h15	Coefficient : 10	Partie pratique	Page : 1/4

MISE EN SITUATION

Pour le repas de clôture de l'Exposition universelle, qui aura lieu mi-octobre 2025 à Osaka au Japon, votre chef de production vous demande de réaliser une omelette norvégienne en mémoire du Chef Balzac qui avait créé ce dessert en 1867 lors de l'Exposition universelle de Paris.

COMMANDE	CONSIGNES	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<p><u>Dessert glacé</u></p> <p>1 omelette norvégienne pour 8 personnes composée de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Glace aux œufs à la vanille • Parfait à la cerise noire • Biscuit cuillère • Meringue italienne • Décors en chocolat • Inscription sur plaquette en chocolat « Osaka » 	<ul style="list-style-type: none"> - Confectionner le mix de glace aux œufs à la vanille. Laisser maturer. - Confectionner le biscuit cuillère, dresser et cuire. - Évider et centrifuger les citrons frais. - Confectionner et équilibrer le mix sorbet plein fruit au citron jaune. Laisser maturer. - Confectionner le parfait à la cerise noire, mouler et surgeler. - Turbiner le sorbet au citron jaune, garnir les 6 citrons. - Turbiner la glace aux œufs à la vanille. Terminer le montage de l'omelette norvégienne. - Surgeler. - Confectionner, dresser et cuire les sablés. - Confectionner et détailler les socles en nougatine. - Réaliser la meringue italienne, masquer l'omelette norvégienne, caraméliser au chalumeau. - Réaliser les décors en chocolat ainsi que la plaquette avec inscription « Osaka ». - Décorer l'omelette norvégienne avec vos décors en chocolat et la plaquette. - Foisonner la crème chantilly. - Dresser vos 6 assiettes avec un citron givré, un socle en nougatine, les sablés dressés et votre chantilly, en respectant le croquis. <p>Stocker et étiqueter vos restants de produits turbinés.</p>	<p><u>1/ Comportement professionnel</u> Tenue professionnelle complète Organisation et gestion du poste de travail Utilisation rationnelle du matériel et des matières premières Vérification, contrôle et déconditionnement des matières premières</p> <p><u>2/ Fabrication des produits glacés</u> Réalisation de la glace aux œufs et du sorbet Réalisation du produit glacé non turbiné Montage d'une omelette norvégienne Stockage et étiquetage des produits finis</p> <p><u>3/ Fabrication des produits de pâtisserie</u> Réalisation d'un biscuit cuillère Mise au point du chocolat de couverture Réalisation d'une nougatine Réalisation d'une chantilly Réalisation d'une meringue italienne Réalisation d'un petit four sec : sablés dressés</p> <p><u>4/ Finitions, dressage et décors</u> Finition et décoration des produits glacés Dressage des desserts glacés sur assiette Réalisation des décors simples en chocolat</p> <p><u>5/ Dégustation</u> Texture et équilibre des composants Analyses sensorielles des produits glacés</p> <p><u>6/ Démarche qualité</u> Nettoyage et désinfection du matériel Remise en état du laboratoire Respect des recommandations de santé et de sécurité Stockage et étiquetage des produits</p>
<p><u>Desserts glacés individuels</u></p> <p>6 desserts glacés individuels présentés sur une assiette composés chacun de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 citron givré garni de sorbet « plein fruit » au citron jaune • 1 socle en nougatine • Chantilly • Sablés dressés 		
<p><u>Bases de pâtisserie</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Sablés dressés • Chantilly • Meringue italienne • Biscuit cuillère • Décors en chocolat • Nougatine 		
<p><u>Produit non turbiné</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Parfait à la cerise noire 		

CAP GLACIER FABRICANT			SUJET N°1	
Épreuve : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés – Pratique professionnelle				
Session 2025	Durée : 8h15	Coefficient : 10	Partie pratique	Page : 2/4

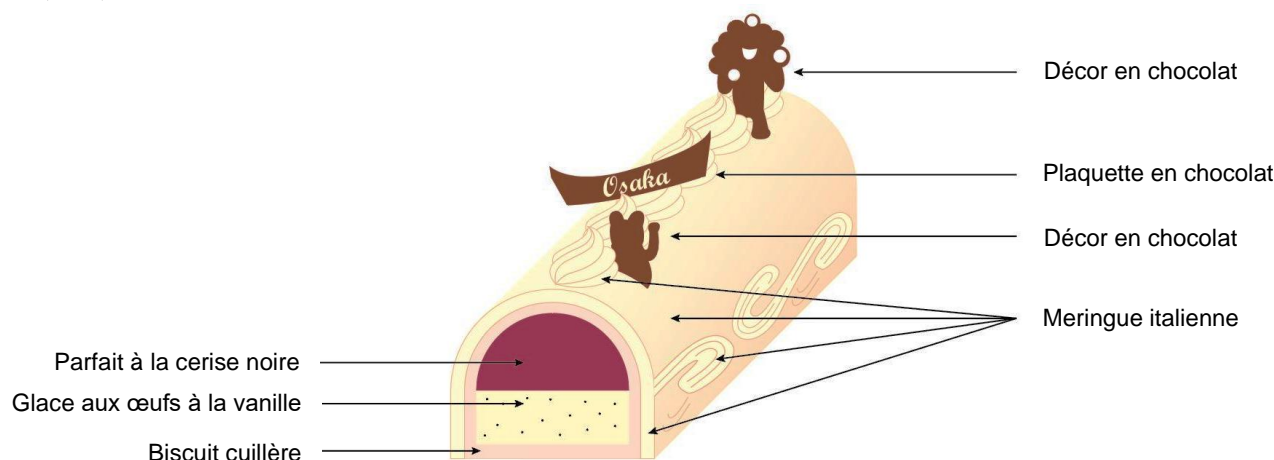
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Omelette norvégienne vanille-cerise noire

Nombre de portions : 8 personnes (moule à bûche 35 cm)

Matières premières	Unité	Quantité	Progression
<u>Biscuit cuillère</u>			<p>Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser le mix de glace aux œufs à la vanille, maturer. - Réaliser le biscuit cuillère. Dresser et cuire sur feuille de 30 sur 40 cm, réserver pour le montage. - Réaliser le parfait à la cerise noire. Mouler ce parfait dans un moule à bûche préalablement chemisé de biscuit cuillère. Surgeler. - Turbiner la glace aux œufs à la vanille. - Compléter le garnissage du moule à bûche avec la glace aux œufs à la vanille, obturer avec le biscuit cuillère et surgeler. - Tempérer le chocolat, réaliser la plaquette avec inscription « Osaka » et les éléments de décors. - Réaliser la meringue italienne. - Démouler l'omelette norvégienne. - Masquer et décorer à la poche avec la meringue italienne. Caraméliser. - Disposer vos décors en chocolat et la plaquette. <p>Stocker et étiqueter vos restes de produits glacés dans les moules à glace mis à disposition.</p>
Blanc d'œuf	G	90	
Sucre semoule	G	75	
Jaune d'œuf	G	60	
Farine	G	75	
Sucre glace		QS*	
<u>Parfait à la cerise noire</u>			
Jaune d'œuf	G	120	
Sucre semoule	G	100	
Eau	G	30	
Purée de cerise noire 100%	G	170	
Crème fluide 35% M.G.	G	350	
Gélatine feuille 200 Bloom	G	2	
<u>Glace aux œufs à la vanille</u>			
Lait entier	G	835	
Crème fluide 35% M.G.	G	150	
Poudre de lait 0% M.G.	G	52	
Sucre semoule	G	165	
Glucose atomisé	G	105	
Dextrose	G	30	
Jaune d'œuf	G	150	
Stabilisateur	G	3	
Emulsifiant	G	3	
Gousse de vanille	pcs	1	
<u>Meringue italienne</u>			
Blanc d'œuf	G	75	
Sucre semoule	G	125	
Sirop de glucose DE38	G	25	
Eau	G	50	
<u>Finition</u>			
Chocolat de couverture ivoire, lacté, noir au choix du candidat (fourni par le centre)		QS*	

*QS : Quantité suffisante



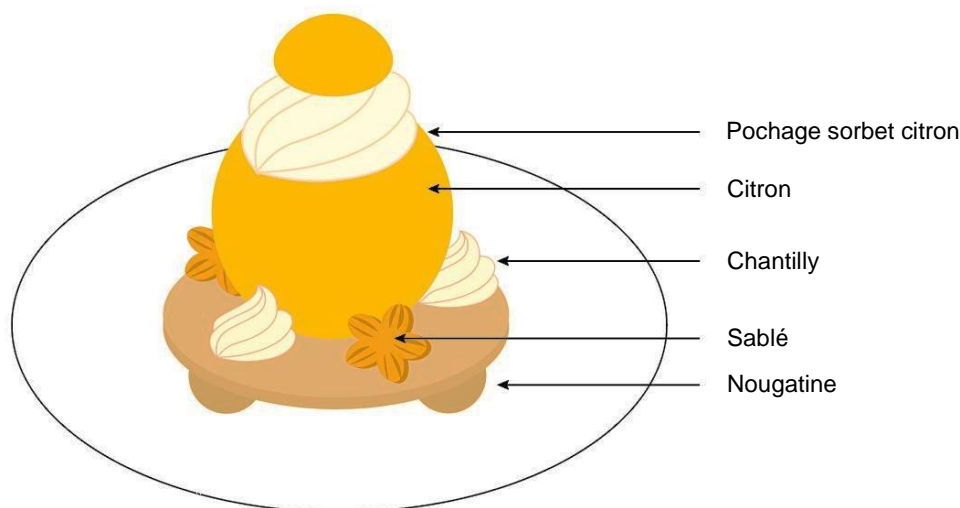
CAP GLACIER FABRICANT			SUJET N°1	
Épreuve : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés – Pratique professionnelle				
Session 2025	Durée : 8h15	Coefficient : 10	Partie pratique	Page : 3/4

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Citrons givrés

Nombre de portions : 6 assiettes			
Matières premières	Unité	Quantité	Progression
<u>Sorbet « plein fruit » au citron</u>			<p>Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Éviter et passer à la centrifugeuse la pulpe d'une dizaine de citrons jaunes frais. - Réaliser le mix de sorbet citron, vérifier l'ES au réfractomètre puis corriger si besoin. Maturer - Réaliser et dresser les sablés en forme de fleur de cerisier à l'aide d'une petite douille cannelée (voir croquis ci-dessous). Cuire. - Réaliser et détailler les socles en nougatine. - Turbiner le sorbet « plein fruit » au citron et garnir les citrons givrés. - Foisonner la chantilly. - Dresser chaque assiette avec 1 citron givré posé sur le socle en nougatine, la chantilly et les sablés dressés. <p>Stocker et étiqueter vos restes de glace dans les moules à glace mis à disposition.</p>
Purée de citron frais	g	260	
Sucre semoule	g	170	
Glucose atomisé	g	90	
Sucre inverti	g	40	
Stabilisateur	g	4	
Eau	g	430	
<u>Nougatine</u>			
Sucre semoule	g	100	
Sirop de glucose DE38	g	100	
Amande effilée	g	80	
<u>Sablés dressés</u>			
Beurre	g	90	
Sucre glace	g	50	
Œuf entier	g	25	
Farine	g	125	
Vanille liquide	g	QS*	
<u>Crème chantilly</u>			
Crème fluide 35 % M.G.	g	300	
Sucre semoule	g	30	
Vanille liquide	g	5	

*QS : Quantité suffisante



CAP GLACIER FABRICANT			SUJET N°1	
Épreuve : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés – Pratique professionnelle				
Session 2025	Durée : 8h15	Coefficient : 10	Partie pratique	Page : 4/4