

CAP GLACIER FABRICANT

Session 2025

EP2 : Production et valorisation des desserts glacés

Pratique professionnelle

SUJET N°2 « LES CÔTES BRETONNES »

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°2	
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 l'inauguration du nouveau Musée des phares et balises de Ouessant (Bretagne), l'entreprise dont vous êtes salarié est chargée de réaliser charlotte glacée et des desserts glacés individuels dont le décor s'inspire des côtes bretonnes.

COMMANDE	CONSIGNES	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<p><u>Dessert glacé</u></p> <p>1 charlotte glacée pour 10 personnes composée de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Biscuit cuillère • Crème glacée au praliné • Sorbet plein fruit framboise • Soufflé glacé au citron 	<ul style="list-style-type: none"> - Confectionner la crème glacée au praliné. Laisser maturer et turbiner. - Confectionner le sorbet plein fruit framboise. Laisser maturer et turbiner. - Confectionner le soufflé glacé au citron. - Confectionner une cartoucière de biscuit cuillère et un disque. - Chemiser, monter et démouler la charlotte glacée. - Réaliser la pâte à choux, dresser et cuire. - Réaliser la sauce caramel. - Réaliser les tuiles, utilisées pour la finition des profiteroles, le reste à réserver sur une assiette. - Confectionner les supports en nougatine pour la présentation des profiteroles. Décorer obligatoirement à la glace royale au cornet. - Réaliser des décors en chocolat sur le thème (couverture libre, colorants autorisés). - Glacer la charlotte avec le glaçage neutre fourni par le centre puis décorer. <p>Stocker et étiqueter vos restants de produits turbinés.</p>	<p><u>1/ Comportement professionnel</u> Tenue professionnelle adaptée Organisation et gestion du plan de travail Utilisation des matériels et des matières premières Vérification, contrôle et déconditionnement des matières premières.</p> <p><u>2/ Fabrication des produits glacés</u> Réalisations des glaces et des sorbets Réalisation des produits glacés non turbinés Montage d'une charlotte glacée.</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 sauce caramel Réalisation d'un petit four sec (tuiles) Réalisation d'une pâte à choux Réalisation d'une glace royale.</p> <p><u>4/ Finitions, dressage et décors</u> Finition et décoration des produits glacés Réalisation et assemblage des supports en nougatine Réalisation de décors simples en chocolat</p> <p><u>5/ Dégustation</u> Texture et équilibre des composants Analyse sensorielle des produits glacés</p> <p><u>6/ Démarche qualité</u> Nettoyage et désinfection du matériel 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"> • 6 profiteroles glacées • Sauce caramel • Crème glacée praliné • Tuiles aux amandes et cacao 		
<p><u>Bases de pâtisserie</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Tuiles aux amandes et cacao • Biscuit cuillère • Pâte à choux • Sauce caramel • Nougatine • Glace royale 		
<p><u>Produit non turbiné</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Soufflé glacé au citron 		

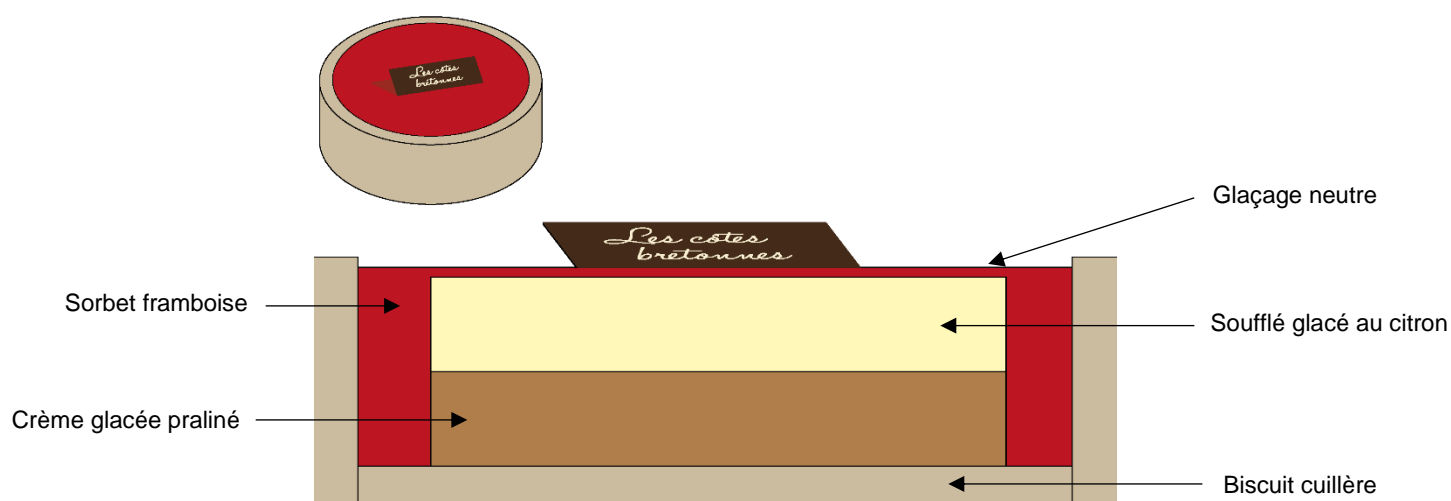
CAP GLACIER FABRICANT			SUJET N°2	
Épreuve : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés – Pratique professionnelle				
Session 2025	Durée : 8h15	Coefficient : 10	Partie pratique	Page : 2/4

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Charlotte glacée

Nombre de portions : 10 personnes (cercle à vacherin de diamètre 20 cm et hauteur 6 cm)				
Matières premières	Unité	Quantité	Progression	
<u>Biscuit cuillère</u>				
Blanc d'œuf	G	120	Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité. - Réaliser la crème glacée au praliné, maturer le mix. - Réaliser le sorbet, maturer le mix. - Réaliser le biscuit cuillère et dresser une cartouchiere de 60 cm de long par 6 cm de haut et un disque de 18 cm de diamètre. Cuire et réserver pour le montage. - Réaliser un soufflé au citron. Mouler à mi-hauteur dans un moule à insert de 16 cm de diamètre et 4 cm maximum de haut. Surgeler. - Turbiner la crème glacée au praliné et compléter le moule à insert, sur le soufflé. Surgeler. Réserver une partie pour les profiteroles. - Chemiser de biscuit cuillère le cercle de 20 cm de diamètre et 6 cm de hauteur, déposer un disque dans le fond et sangler. - Turbiner le sorbet plein fruit framboise et procéder au montage final en intégrant l'insert dans la charlotte. Surgeler. - Glacer le dessus de la charlotte (glaçage neutre fourni par le centre). - Tempérer le chocolat de couverture et réaliser des décors en chocolat sur le thème, ainsi qu'une plaquette en chocolat (inscription obligatoire « Les côtes bretonnes »). - Décorer. Stocker et étiqueter vos restes de glace et sorbet dans les moules à glace mis à disposition.	
Jaune d'œuf	G	65		
Saccharose	G	85		
Farine T45	G	85		
<u>Soufflé glacé au citron</u>				
Blanc d'œuf	G	100		
Saccharose	G	200		
Eau	G	70		
Crème 35% M.G.	G	330		
Jus de citron jaune	G	250		
<u>Crème glacée au praliné</u>				
Lait entier	G	1282		
Poudre de lait 0% M.G.	G	70		
Saccharose	G	150		
Glucose atomisé	G	140		
Crème 35% M.G.	G	150		
Praliné amande noisette	G	200		
Stabilisateur	G	4		
Emulsifiant	G	4		
<u>Sorbet plein fruit framboise</u>				
Pulpe de framboise 100%	G	1330		
Eau	G	270		
Saccharose	G	335		
Dextrose	G	60		
Stabilisateur	G	7		
<u>Montage et finition</u>				
Glaçage neutre (fourni par le centre)	G	150		
Chocolat de couverture ivoire, lacté, noir au choix du candidat (fourni par le centre)		QS*		

*QS : quantité suffisante

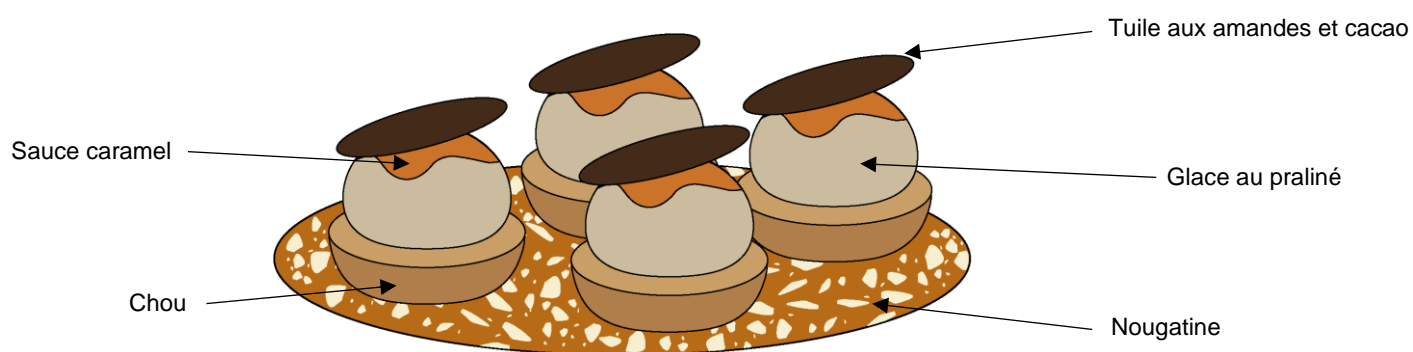


CAP GLACIER FABRICANT			SUJET N°2	
Épreuve : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés – Pratique professionnelle				
Session 2025	Durée : 8h15	Coefficient : 10	Partie pratique	Page : 3/4

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Profiteroles au praliné

Nombre de portions : 6 assiettes				
Matières premières	Unité	Quantité	Progression	
<u>Pâte à choux</u>				
Eau	G	60	Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité. - Confectionner la pâte à choux et dresser 24 choux de diamètre 3-4 cm. Cuire et réserver. - Réaliser la sauce caramel et réserver. - Réaliser la pâte à tuile, dresser, cuire et mettre en forme. Réserver. - Réaliser les supports en nougatine et les décorer à la glace royale, pour présenter les profiteroles. - Procéder au montage des profiteroles sur les supports en nougatine (choux, glace au praliné, sauce caramel, tuiles aux amandes et cacao). - Remplacer le chapeau du chou par une tuile. - Présenter.	
Lait entier	G	65		
Saccharose	G	3		
Sel	G	2		
Farine T45	G	65		
Œuf entier	G	130		
<u>Sauce caramel</u>				
Saccharose	G	150	Stocker et étiqueter vos restes de glace et sorbet dans les moules à glace mis à disposition.	
Beurre demi-sel	G	75		
Crème liquide 35% M.G.	G	75		
<u>Nougatine</u>				
Saccharose	G	400		
Sirop de glucose 38DE	G	400		
Amande hachée	G	200		
<u>Glace royale</u>				
Blanc d'œuf	G	50		
Sucre glace	G	250		
Jus de citron	G	2		
<u>Tuiles aux amandes et cacao</u>				
Amande effilée	G	100		
Saccharose	G	125		
Farine T45	G	20		
Cacao	G	5		
Blanc d'œuf	G	110		
<u>Crème glacée au praliné</u> (Voir la fiche technique précédente)				



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