

# CAP GLACIER FABRICANT

Session 2025

EP2 : Production et valorisation des desserts glacés

Pratique professionnelle

## SUJET N°3 « LA JOURNÉE MONDIALE DES ABEILLES »

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<sup>er</sup> jour le matin)
- Une phase **arts appliqués** d'une durée de 45 minutes (1<sup>er</sup> jour l'après-midi)
- Une phase **pratique** d'une durée de 8h15 répartie comme suit :
  - 1<sup>er</sup> jour : 3h30 le matin et 2h00 l'après-midi
  - 2<sup>ème</sup> 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°3	
Épreuve : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés – Pratique professionnelle				
Session 2025	Durée : 8h15	Coefficient : 10	Partie pratique	Page : 1/4

## MISE EN SITUATION

À l'occasion de la journée mondiale des abeilles, le comité des fêtes de Montélimar sollicite votre entreprise pour réaliser des desserts glacés. Votre responsable vous charge de concevoir un entremets glacé ainsi que des desserts individuels pour mettre en valeur le thème.

COMMANDE	CONSIGNES	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<p><b><u>Dessert glacé</u></b></p> <p><b>1 entremets glacé rond pour 8 personnes composé de :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Biscuit Joconde décoré en pâte à cigarette colorée</li> <li>• Sorbet « plein fruit » à l'abricot</li> <li>• Crème glacée nougat</li> <li>• Glaçage neutre (fourni par le centre)</li> <li>• Décors en chocolat sur le thème</li> <li>• Présentoir en nougatine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Confectionner le sorbet à l'abricot « plein fruit » pour 1,5 kg de mix, maturer.</li> <li>- Confectionner le mix de crème glacée nougat, maturer.</li> <li>- Confectionner le nougat glacé, mouler les inserts et surgeler.</li> <li>- Réaliser la pâte à cigarette et confectionner les décors pour le biscuit Joconde, surgeler.</li> <li>- Réaliser le biscuit Joconde, dresser sur les décors en pâte à cigarette, cuire et réserver.</li> <li>- Sangler le matériel nécessaire.</li> <li>- Détailler le biscuit Joconde pour l'ensemble des productions et chemiser le cercle pour l'entremets.</li> <li>- Turbiner le sorbet « plein fruit » à l'abricot, réaliser l'insert pour l'entremets de 8 personnes.</li> <li>- Monter les desserts individuels en y insérant le nougat glacé, obturer avec le biscuit Joconde. Surgeler.</li> <li>- Mettre au point le chocolat et réaliser les décors pour l'ensemble des productions et les socles pour les entremets individuels.</li> <li>- Turbiner la crème glacée nougat et réaliser le montage de l'entremets en y intégrant l'insert « sorbet à l'abricot », surgeler.</li> </ul>	<p><b><u>1/ Comportement professionnel</u></b> Tenue professionnelle Organisation du poste de travail Utilisation des matériels et matières premières Vérification, contrôle de déconditionnement des matières premières</p> <p><b><u>2/ Fabrication des produits glacés</u></b> Réalisation de la crème glacée et du sorbet Réalisation du nougat glacé Montage de l'entremets glacé Montage des desserts glacés individuels Stockage, traçabilité et gestion des produits finis</p> <p><b><u>3/ Fabrication des produits de pâtisserie</u></b> Réalisation du biscuit Joconde décoré Réalisation du coulis d'abricot Réalisation du présentoir et de la plaquette en nougatine</p> <p><b><u>4/ Finitions, dressage et décors</u></b> Finition et décoration de l'entremets glacé Finition et présentation des desserts à l'assiette Mise au point du chocolat Réalisation des décors sur le thème Finition et montage du présentoir en nougatine Ecriture au cornet</p> <p><b><u>5/ Dégustation</u></b> Texture et équilibre des composants Analyse sensorielle des produits glacés</p> <p><b><u>6/ Démarche qualité</u></b> Nettoyage et désinfection du matériel Respect des recommandations de santé et de sécurité Stockage et étiquetage des produits</p>
<p><b><u>Desserts glacés individuels</u></b></p> <p><b>6 desserts individuels demi-sphères présentés à l'assiette composés chacun de :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Biscuit Joconde</li> <li>• Sorbet « plein fruit » à l'abricot</li> <li>• Insert nougat glacé</li> <li>• Coulis d'abricot</li> <li>• Finition chantilly pochée et flochage</li> <li>• Décors chocolat sur le thème</li> <li>• Socle en chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Confectionner la nougatine et réaliser le présentoir et la plaquette pour l'entremets.</li> <li>- Démouler l'entremets, glacer et décorer en respectant le thème.</li> <li>- Démouler, pocher, floquer les desserts, décorer et valoriser les assiettes en respectant le thème.</li> <li>- Présenter l'entremets sur le support en nougatine avec une écriture au cornet obligatoire.</li> </ul> <p><b>Stocker et étiqueter vos restants de produits turbinés.</b></p>	
<p><b><u>Bases de pâtisserie</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Biscuit Joconde imprimé avec pâte à cigarette</li> <li>• Nougatine</li> <li>• Décors en chocolat</li> <li>• Coulis d'abricot</li> </ul>		
<p><b><u>Produit non turbiné</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nougat glacé</li> </ul>		

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

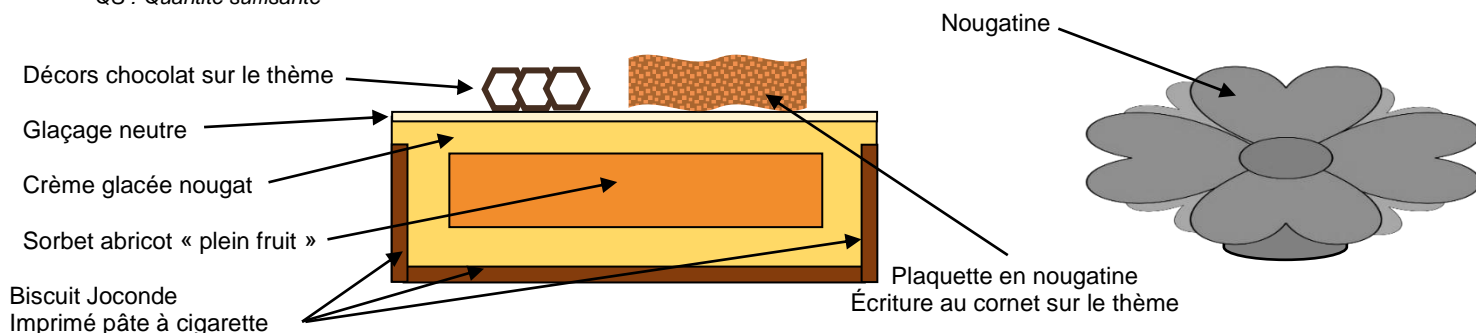
**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**  
**Entremets glacé**  
**Crème glacée nougat et sorbet « plein fruit » à l'abricot**

Nombre de portions : 8 personnes (cercle de 18 cm x 6 cm)

Matières premières	Unité	Quantité	Progression
<b>Crème glacée pâte de nougat</b>			<b>Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité.</b> - Réaliser le sorbet à l'abricot « plein fruit » et maturer. - Réaliser la crème glacée nougat et maturer. - Réaliser la pâte à cigarette et confectionner les décors pour le biscuit Joconde, surgeler. - Réaliser le biscuit Joconde, dresser sur les décors en pâte à cigarette, cuire et réserver. - Turbiner le sorbet « plein fruit » à l'abricot, garnir l'insert pour l'entremets, et surgeler (+ montage des desserts individuels, voir fiche technique). - Détailler le biscuit Joconde et chemiser le cercle à entremets, puis sangler l'ensemble (+ détaillage pour les desserts individuels, voir fiche technique). - Turbiner la crème glacée nougat, monter l'entremets en chemisant de crème glacée nougat et en y intégrant l'insert de sorbet à l'abricot. Lisser de crème glacée nougat et surgeler. - Confectionner la nougatine, réaliser le support pour présenter l'entremets et une plaquette avec écriture au cornet sur le thème. - Mettre au point le chocolat de couverture et réaliser les décors. - Glacer et décorer votre entremets en valorisant le thème à l'aide de vos différents décors et de votre plaquette en nougatine. - Présenter l'entremets sur votre support en nougatine.
Lait entier	g	1036	
Poudre de lait à 0% M.G.	g	60	
Saccharose	g	200	
Glucose atomisé	g	80	
Crème à 35% de M.G.	g	300	
Jaune d'œuf	g	80	
Stabilisateur	g	8	
Émulsifiant	g	5	
Pâte de nougat	g	150	
<b>Sorbet abricot « plein fruit »</b>			
Purée d'abricot 100% fruit	g	720	
Saccharose	g	227	
Glucose atomisé	g	72	
Stabilisateur	g	2	
Eau	g	179	
<b>Pâte à cigarette</b>			
Beurre	g	50	
Sucre glace	g	50	
Blanc d'œuf	g	50	
Farine	g	50	
Colorant	g	QS	
<b>Biscuit Joconde</b>			
Sucre glace	g	150	
Amande en poudre	g	150	
Farine	g	48	
Œuf	g	180	
Beurre fondu	g	30	
Blanc d'œuf	g	120	
Sucre semoule	g	25	
<b>Nougatine</b>			
Sirop de glucose	g	400	
Fondant blanc	g	600	
Amande hachée	g	500	
Beurre de cacao	g	50	
<b>Décors</b>			
Glaçage neutre (fourni par le centre)	g	150	
<b>Décors en chocolat</b>			
Chocolat de couverture ivoire, lacté, noir au choix du candidat (fourni par le centre)		QS*	

\*QS : Quantité suffisante

**Exemple de présentoir nougatine**

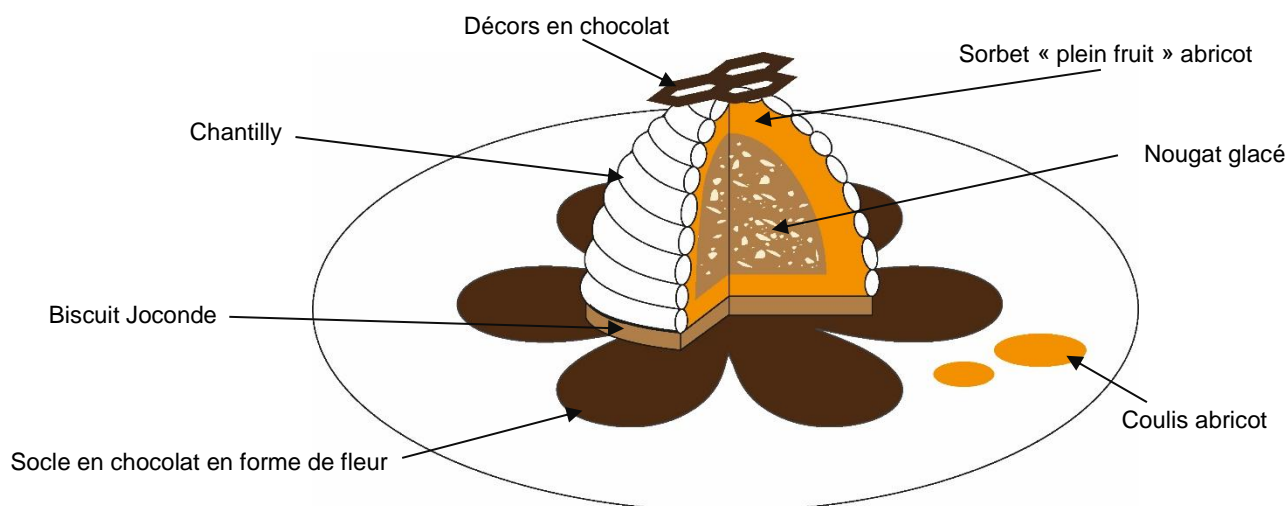


<b>CAP GLACIER FABRICANT</b>			<b>SUJET N°3</b>	
Épreuve : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés – Pratique professionnelle				
Session 2025	Durée : 8h15	Coefficient : 10	Partie pratique	Page : 3/4

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**  
**Desserts glacés individuels**  
**Nougat glacé et sorbet « plein fruit » à l'abricot**

**Nombre de portions : 6 desserts individuels demi-sphères présentés à l'assiette**

<b>Matières premières</b>	<b>Unité</b>	<b>Quantité</b>	<b>Progression</b>
<b><u>Sorbet « plein fruit » abricot</u></b> Voir fiche technique précédente			<p><b>Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser le nougat glacé et garnir les moules à insert, surgeler.</li> <li>- Réaliser le coulis d'abricot et réserver à 4°C.</li> <li>- Utiliser et détailler les fonds de biscuit Joconde (voir fiche précédente).</li> <li>- Utiliser le sorbet « plein fruit » à l'abricot après avoir réalisé l'insert pour l'entremets (voir fiche précédente), chemiser les moules individuels demi-sphériques et y intégrer les inserts de nougat glacé. Mettre le biscuit Joconde pour obturer les desserts. Surgeler.</li> <li>- Démouler les desserts glacés. Surgeler.</li> <li>- Réaliser la crème chantilly, pocher en spirale, floquer et dresser les assiettes avec un dessert individuel posé sur un socle chocolat en forme de fleur et le coulis d'abricot. Valoriser avec vos décors sur le thème.</li> </ul> <p><b>Stocker et étiqueter vos restes de sorbet et de nougat glacé dans les moules à glace mis à disposition.</b></p>
<b><u>Nougat glacé</u></b>			
Miel	g	32	
Sucre	g	70	
Blanc d'œuf	g	60	
Noisette concassée grillée	g	40	
Pistache concassée	g	20	
Écorce d'orange confite cube	g	40	
Fruits confits cubes	g	50	
Bigarreau rouge (coupé)	g	30	
Nougatine concassée (fournie par le centre)	g	140	
Crème fouettée	g	400	
<b><u>Biscuit Joconde</u></b> Voir fiche technique précédente			
<b><u>Décors chocolat</u></b>			
Socles chocolat en forme de fleur	Unité	6	
Décors sur le thème		QS	
<b><u>Chantilly</u></b>			
Crème à 35% de M.G.	g	150	
Sucre	g	15	
<b><u>Flocage chocolat jaune</u></b>			
Fourni par le centre	g	100	
<b><u>Coulis abricot</u></b>			
Purée abricot	g	100	
Sucre	g	70	



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