

| | | |
|--|------------------|--------------------------------------|
| Session 2016 | Code : 500 22136 | Page 5 sur 7 |
| EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES | SUJET 4 | Durée : 7 heures Coefficient : 11 |

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte Alsacienne pour 8 personnes (Ø 22 cm)

| Recette (à titre indicatif) | Progression |
|--|---|
| <p><u>Pâte Brisée</u> Farine 200 g Beurre 100 g Lait 30 g Jaune d'œuf 20 g Sucre semoule 12 g Sel 3 g</p> <p><u>Appareil à crème prise</u> Œuf entier 125 g Sucre 60 g Lait 125 g Crème liquide 125 g Vanille liquide 2 g</p> <p><u>Garniture</u> Pomme golden 500 g</p> <p><u>Finition</u> Sucre glace 50 g</p> | <p><u>RÉALISER</u> : la pâte Brisée</p> <p><u>RÉSERVER</u> : au froid</p> <p><u>ABAISSE</u> : épaisseur 2/3 mm</p> <p><u>FONCER</u> : un cercle de 22 cm</p> <p><u>PRE-CUIRE</u> : le fond</p> <p><u>RÉALISER</u> : l'appareil à crème prise</p> <p><u>ÉPLUCHER ET COUPER</u> : les pommes en quartiers (8)</p> <p><u>GARNIR</u> : le fonds de quartiers de pommes</p> <p><u>VERSER</u> : l'appareil à crème prise</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> : sur grille</p> <p><u>FINITION</u> : saupoudrer de sucre glace</p> |

Croquis

