

Session 2016	Code : 500 22136	Page 5 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET 9	Durée : 7 heures Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Tarte

Tarte aux fraises Ø 22 cm pour 8 personnes

Recette (à titre indicatif)		Progression
<u>Pâte sucrée</u>		
Farine	200 g	RÉALISER : la pâte sucrée
Beurre	100 g	RÉSERVER : au froid
Sucre glace	100 g	
Œuf entier	40 g	ABAISSER
Sel	1 pincée	FONCER : un cercle de Ø 22 cm
<u>Crème d'amandes</u>		RÉALISER : la crème d'amandes
Beurre	50 g	GARNIR : le fond de crème d'amandes
Sucre	50 g	
Poudre d'amandes	50 g	CUIRE
Œuf entier	50 g	RÉSERVER : sur grille
Poudre à crème (facultatif)	10 g	
Parfum (facultatif) : Vanille, Rhum	5 g	GARNIR : de crème pâtissière (que vous prélevez sur la recette des religieuses et éclairs)
<u>Crème pâtissière</u>	200 g	DÉCORER : avec des fraises fraîches
<u>Garniture</u>		NAPPER : et décorer
Fraise fraîche	500 g	
<u>Finition</u>		
Nappage,	150 g	
Sucre glace	30 g	
Pistache	10 g	

Croquis

