

Session 2015	Code : 50022136	Page : 4 / 7
Examen : CAP Pâtissier	<b>SUJET 4</b>	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
**Tarte**

**Tarte Alsacienne (Ø 22 cm)**

Recettes (à titre indicatif)			Progression :
<b>Pâte Brisée</b>			
Farine	kg	0,200	<u>REALISER</u> : la pâte Brisée
Beurre	kg	0,100	<u>RESERVER</u> : au froid
Lait	kg	0,030	<u>ABAISSER</u> : épaisseur 2 /3 mm
Jaune d'œufs	kg	0,020	<u>FONCER</u> : un cercle de Ø 22 cm
Sucre semoule	kg	0,012	<u>PRE-CUIRE</u> le fond
Sel	kg	0,003	
<b>Appareil à crème prise</b>			
Œuf entier	kg	0,125	<u>REALISER</u> : l'appareil à crème prise
Sucre semoule	kg	0,060	<u>EPLUCHER ET COUPER</u> : les pommes en quartiers (8)
Lait	kg	0,125	
Crème UHT	kg	0,125	<u>GARNIR</u> : le fonds de quartiers de pommes
Vanille liquide	l	QS	
<b>Garniture</b>			
Pommes « golden »	kg	0,500	<u>VERSER</u> l'appareil à crème prise
			<u>CUIRE</u> :
<b>Finition</b>			<u>RESERVER</u> : sur gille
Sucre glace	kg	QS	<u>FINITION</u> : saupoudrer de sucre glace

**CROQUIS**

