

PILOTAGE NATIONAL	Session 2009	Code : 500 221-36	Page : 4 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 2

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte Pommes

Tarte Pommes (6 personnes)			
Recettes		Progression :	
<u>Pâte Brisée :</u> Farine Beurre Sucre Sel Eau	250 g 170 g 5 g 3 g 75 g	<u>Réaliser</u> la pâte Brisée <u>Réserver</u> : au froid <u>Abaisser</u> : <u>Foncer</u> : un cercle de Ø 20 cm <u>Piquer</u> le fond	
<u>Crème d'amandes :</u> Beurre Sucre glace Poudre d'amandes Œuf entier Crème pâtissière	100 g 100 g 100 g 100 g 180 g	<u>Réaliser</u> : la crème d'amandes <u>Garnir</u> : le fond de crème d'amandes	
<u>Garniture :</u> Pommes	5 pièces	<u>Garnir</u> : de pommes (techniques au choix) <u>Cuire</u> : facultatif poudrer de sucre, mettre du beurre...	
<u>Finition :</u> Nappage blond, sucre beurre	QS	<u>Napper</u> : <u>Réserver</u> :	

