

Session 2015	Code : 500 221 36	Page : 4 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 3	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte aux pommes (8 personnes)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte sucrée :</u> Farine 200 g Beurre 100 g Sucre glace 80 g Œuf entier 50 g Sel 3 g</p> <p><u>Marmelade aux pommes :</u> 3 Pces Pommes golden Sucre 60 g Beurre 50 g Vanille extrait Q.S</p> <p><u>Garniture :</u> Pommes (pièces) 4</p> <p><u>Finition :</u> Nappage blond 200 g</p>		<p>REALISER : la pâte sucrée</p> <p>RESERVER : au froid</p> <p>ABAISSER</p> <p>FONCER : un cercle de Ø 22 cm</p> <p>REALISER une marmelade aux pommes</p> <p>GARNIR : le fond de marmelade et de pommes émincées disposées en rosace.</p> <p>CUIRE</p> <p>RESERVER : sur grille</p> <p>ABRICOTER : Napper et décorer la tarte</p>
Croquis		<p>Le diagramme illustre la structure d'une tarte aux pommes. On voit une base de pâte sucrée, recouverte d'une couche de marmelade. Au-dessus de la marmelade, les pommes sont disposées en rosace. Enfin, la tarte est recouverte d'un nappage blond.</p>