

PILOTAGE NATIONAL	Session 2010	Code : 500-221 36	Page : 4 / 7
EXAMEN : CAP SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 05

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
**Tarte**

Tarte Chocolat	
Recettes (à titre indicatif)	Progression
<p><b><u>Pâte sablée :</u></b> Farine 200 g Beurre 100 g Sucre glace 80 g Œuf entier 50 g</p> <p><b><u>Ganache :</u></b> Crème liquide 200 g Beurre 30 g Glucose 50 g Chocolat ganache 250 g</p> <p><b><u>Finition et Décor :</u></b> Pâte cacao décor QS Pâte d'amandes (22 %) 50 g Couverture fondante, lactée et ivoire QS</p>	<p><b>REALISER :</b> la pâte sablée.</p> <p><b>RESERVER :</b> au froid.</p> <p><b>ABAISSER.</b></p> <p><b>FONCER :</b> un cercle de Ø 22 cm.</p> <p><b>CUIRE :</b> à blanc.</p> <p><b>RESERVER :</b> sur grille.</p> <p><b>REALISER ET GARNIR :</b> avec la crème ganache.</p> <p><b>DECORER :</b> la tarte.</p>
Croquis indicatif	