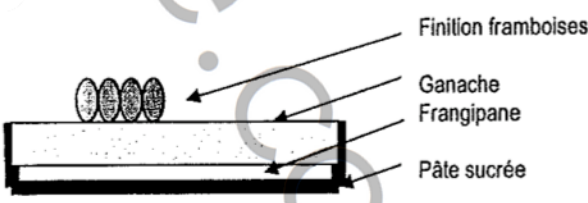


PILOTAGE NATIONAL	Session 2010	Code : 500-221 36	Page : 4 / 7
EXAMEN : CAP SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 06

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte chocolat, Ø 22 cm	
Recettes	Progression
<p><u>Pâte sucrée :</u> Farine 200 g Beurre 100 g Sucre glace 80 g Œuf entier 40 g Sel 1 pincée</p> <p><u>Crème frangipane :</u> Beurre 50 g Sucre 50 g Poudre d'amandes 50 g Œuf entier 50 g Crème pâtissière 75 g</p> <p><u>Ganache :</u> Crème 200 g Chocolat ganache 200 g Beurre 25 g</p> <p><u>Finition :</u> Framboises fraîches 50 g Nappage à froid ou sucre glace insoluble QS</p>	<p><u>REALISER</u> : la pâte sucrée.</p> <p><u>RESERVER</u> : au froid.</p> <p><u>ABAISSER</u>.</p> <p><u>FONCER</u> : un cercle de Ø 22 cm.</p> <p><u>REALISER</u> : la frangipane.</p> <p><u>GARNIR</u> : le fond de crème d'amandes.</p> <p><u>CUIRE</u>.</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille.</p> <p><u>GARNIR</u> : de ganache, refroidir et décorer selon le thème de framboises fraîches (finition : saupoudrer de sucre glace ou abricoter au nappage).</p>
Croquis indicatif	 <p style="text-align: right;">Finition framboises Ganache Frangipane Pâte sucrée</p>