

Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 4 / 7
Examen : Pâtissier	SUJET 3	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte chocolat (8 personnes)		
Recette (à titre indicatif)	Progression	
<p><u>Pâte sucrée</u> :</p> <p>Farine 200 g Beurre 100 g Sucre glace 80 g Œuf entier 40 g Sel 2 g</p> <p><u>Ganache chocolat</u> :</p> <p>Crème liquide 125 g Sucre inverti 25 g Chocolat de laboratoire 225 g Beurre 90 g</p> <p><u>Décor</u> : chocolat de couverture noir QS</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>CUIRE : à blanc</p> <p>RÉSERVER : sur grille</p> <p>GARNIR : avec la ganache chocolat</p> <p>DÉCORER</p>	
Croquis		