

Session 2015	Code : 50022136	Page : 4 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 5	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte chocolat - banane (Ø 20cm)

Exemple de recette (à titre indicatif)	Progression :
<p><u>Pâte sucrée:</u> Farine 200 g Beurre 100 g Sucre glace 80 g Œuf entier 40 g Sel 2 g</p> <p><u>Crème ganache:</u> Crème 200 g Chocolat de couverture noire 64% 180 g Miel 20 g Beurre 70 g</p> <p><u>Garniture :</u> Banane 2 pces Citron ½ pce</p> <p><u>Finition :</u> Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 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 20 cm</p> <p><u>CUIRE :</u> le fond de tarte à blanc</p> <p><u>RESERVER :</u></p> <p><u>GARNIR :</u> garnir le fond de fines rondelles de banane légèrement citronnées</p> <p><u>REALISER :</u> la ganache</p> <p><u>GARNIR :</u> en coulant la ganache à hauteur Mettre au froid Finition : décor simple à base de chocolat et/ou de fruits</p>

