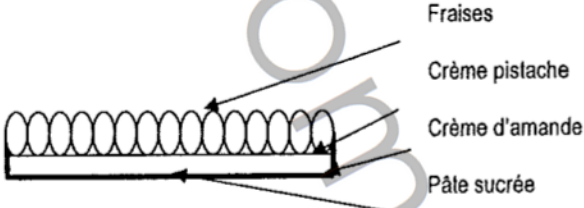


PILOTAGE NATIONAL	Session 2010	Code : 500-221 36	Page : 4 / 7
EXAMEN : CAP SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 03

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte fraise et pistache, Ø 22 cm	
Recettes (à titre indicatif)	Progression
<u>Pâte sucrée :</u> Farine 200 g Beurre 100 g Sucre glace 100 g Œuf entier 40 g Sel 2 g	<u>REALISER :</u> la pâte sucrée. <u>RESERVER :</u> au froid. <u>ABAISSER</u> <u>FONCER :</u> un cercle de Ø 22 cm.
<u>Crème d'amandes :</u> Beurre 75 g Sucre 75 g Poudre d'amandes 75 g Œuf entier 75 g Parfum (facultatif) : Vanille, rhum QS	<u>REALISER :</u> la crème d'amandes. <u>GARNIR :</u> le fond de crème d'amandes. <u>CUIRE</u> <u>RESERVER :</u> sur grille.
<u>Crème pistache :</u> Crème pâtissière 200 g Pâte de pistache 20 g	<u>GARNIR :</u> de crème pistache. <u>DECORER :</u> avec des fraises fraîches.
<u>Garniture :</u> Fraises fraîches 500 g	<u>NAPPER :</u> et décorer.
<u>Finition :</u> Nappage 150 g Sucre glace QS Pistache QS	
Croquis indicatif	 <p style="text-align: right;"> Fraises Crème pistache Crème d'amande Pâte sucrée </p>