

Session 2013	Code : 500 22136	Page 4 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 14

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte framboise (8 personnes)

Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<p><u>Pâte sucrée:</u> Farine 200 g Beurre 100 g Sucre glace 80 g Œuf entier (environ) 40 g</p> <p><u>Crème d'amandes :</u> Beurre 50 g Sucre 50 g Poudre d'amandes 50 g Œuf entier 50 g Parfum (facultatif) : Vanille QS</p> <p><u>Garniture :</u> Crème pâtissière vanille 100 g Framboise fraîche ou surgelée 400 g</p> <p><u>Finition :</u> Nappage blond ou sucre glace 100 g</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 crème d'amandes</p> <p><u>GARNIR</u> : le fond de crème d'amandes</p> <p><u>CUIRE</u> : au four</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p> <p><u>GARNIR</u> : D'une fine couche de crème pâtissière vanille prélevée sur la fabrication de la pâte à choux de framboises fraîches (finition : saupoudrer de sucre glace) ou de framboises surgelées (finition : abricoter au nappage).</p>
Croquis		<p>Le croquis illustre la structure de la tarte. On voit une base rectangulaire de pâte sucrée. Au-dessus, une couche de crème d'amandes est appliquée. Ensuite, une couche de crème pâtissière est déposée. Des framboises sont disposées en rangées sur cette dernière. Enfin, la tarte est recouverte d'une fine couche de nappage blond.</p>