

Session 2012	Code : 500 22136	Page 4 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET N°1	Durée : 7 heures Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte aux fruits frais (6 personnes)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><i>Pâte sucrée :</i></p> <p>Farine 200 g Beurre 100 g Sucre glace 80 g Oeuf entier 40 g Sel 3 g</p> <p><i>Crème d'amandes :</i></p> <p>Beurre 50 g Sucre 50 g Oeuf entier 50 g Poudre d'amandes 50 g</p> <p><i>Garniture :</i></p> <p>Framboise 125 g Kiwi 150 g Abricot 150 g Fraise 150 g Banane 150 g</p> <p><i>Finition :</i></p> <p>Nappage blond 150 g</p>	<p>REALISER la pâte sucrée</p> <p>FONCER un cercle de ø 22 cm. Piquer.</p> <p>REALISER la crème d'amandes</p> <p>GARNIR de crème d'amandes le fonds de tarte</p> <p>CUIRE et refroidir sur grille</p> <p>RESERVER</p> <p>GARNIR avec 150 gr de crème mousseline parfumée au kirsch (prélevée sur la fabrication de crème mousseline du fraisier)</p> <p>DISPOSER les fruits frais harmonieusement</p> <p>NAPPER la tarte</p> <p>PRESENTER</p>

Croquis tarte

