

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° 04

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
**Tarte**

Tarte aux poires façon « Bourdaloue » Ø 22 cm		Progression :
Recettes (à titre indicatif)		
<p><u>Pâte sucrée :</u> Farine 200 g Beurre 100 g Sucre glace 80 g Œuf entier 40 g</p> <p><u>Crème d'amandes :</u> Beurre 100 g Sucre 100 g Poudre d'amandes 100 g Œuf entier 100 g Parfum (facultatif) QS</p> <p><u>Garniture :</u> ½ Poire sirop 6 pieces Amandes effilées QS</p> <p><u>Finition :</u> Nappage blond 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 et disposer les poires émincées. Parsemer d'amandes effilées.</p> <p><u>CUIRE.</u></p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille.</p> <p><u>NAPPER.</u></p>
Croquis indicatif		