

Session 2016	Code : 500 22136	Page 5 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET 10	Durée : 7 heures Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte aux framboises (Ø 22 cm) pour 8 personnes

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte sucrée</u> Farine type 55 200 g Beurre 100 g Sucre glace 100 g Œuf entier 40 g Sel 2 g</p> <p><u>Crème d'amandes</u> Beurre 75 g Sucre 75 g Poudre d'amandes 75 g Œuf entier 50 g Poudre à crème 10 g Eau de vie de framboise 10 g</p> <p><u>Garniture</u> Framboise (fraîches) 375 g</p> <p><u>Finition</u> Nappage rouge 150 g Sucre glace 50 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> : la pâte sucrée</p> <p><u>RÉSERVER</u> : au froid</p> <p><u>ABAISSER</u></p> <p><u>FONCER</u> : un cercle de Ø 22 cm</p> <p><u>RÉALISER</u> : la crème d'amandes</p> <p><u>GARNIR</u> : le fonds de crème d'amandes</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> : sur grille</p> <p><u>GARNIR</u> : de framboises fraîches (finition : saupoudrer de sucre glace) ou de framboises surgelées (finition : abricoter au nappage blond).</p>

