

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

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte aux fruits frais (Ø 22 cm) pour 8 personnes

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte sucrée</u> Farine 200 g Beurre 100 g Sucre glace 80 g Œuf entier 40 g Sel 3 g</p> <p><u>Crème d'amandes</u> Beurre 50 g Sucre 50 g Œuf entier 50 g Poudre d'amandes 50 g</p> <p><u>Garniture fruits frais</u> Framboise 125 g Kiwi 100 g Abricot 100 g Fraise 100 g Banane 100 g</p> <p><u>Finition</u> Nappage blond 150 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> : la pâte sucrée</p> <p><u>FONCER</u> : un cercle de Ø 22 et piquer</p> <p><u>RÉALISER</u> : la crème d'amandes</p> <p><u>GARNIR</u> : de crème d'amandes le fond de tarte</p> <p><u>CUIRE</u> : et refroidir sur grille</p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>GARNIR</u> : avec 150 gr de crème mousseline parfumée au kirsch (fournie par le centre d'examen)</p> <p><u>DISPOSER</u> : les fruits frais harmonieusement</p> <p><u>NAPPER</u> : la tarte</p> <p><u>PRÉSENTER</u></p>	

Croquis

