

Session 2011	Code : 500 22136	Page 4 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N°11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte Alsacienne (Ø 22 cm)			Progression :
Recettes (à titre indicatif)			
Pâte Brisée			
Farine	g	200	<u>REALISER</u> : la pâte brisée
Beurre	g	100	<u>RESERVER</u> : au froid
Lait	g	30	<u>ABAISSER</u> : épaisseur 2 /3 mm
Jaune d'œufs	g	20	<u>FONCER</u> : un cercle de Ø 22 cm
Sucre semoule	g	12	<u>PRÉ-CUIRE</u> le fond
Sel	g	3	
Appareil à crème prise			
Œuf entier	g	125	<u>REALISER</u> : l'appareil à crème prise
Sucre semoule	g	60	<u>EPLUCHER ET COUPER</u> : les pommes en quartiers (8)
LAIT	g	125	
Crème UHT	g	125	<u>GARNIR</u> : le fonds de quartiers de pommes
Vanille liquide	l	QS	
Garniture			
Pommes « golden »	g	500	<u>VERSER</u> l'appareil à crème prise
Finition			<u>CUIRE</u> :
Sucre glace	g	QS	<u>RESERVER</u> : sur gille
			<u>FINITION</u> : saupoudrer de sucre glace

