

Session 2012	Code : 500 22136	Page 4 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N°5

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte aux fraises (Ø 22 cm)

Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<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 50 g Sucre 50 g Poudre d'amandes 50 g Œuf entier 50 g</p> <p><u>Crème mousseline :</u> 100 g</p> <p><u>Garniture :</u> Fraise fraîche 500 g</p> <p><u>Finition :</u> Nappage glace 100 g Sucre glace Q.S</p>		<p>REALISER : la pâte sucrée RESERVER : au froid ABAISSER : FONCER : un cercle de Ø 22 cm</p> <p>REALISER : la crème d'amandes GARNIR : le fond de crème d'amandes CUIRE : RESERVER : sur grille</p> <p>PRELEVER : 100 g de crème mousseline (Paris-Brest)</p> <p>GARNIR : de crème mousseline et de fraises fraîches.</p> <p>FINITION : Napper et sucrer les bords de la tarte.</p>
Croquis		<p>Diagram illustrating the layers of the tart:</p> <ul style="list-style-type: none"> Finition Fraises Crème mousseline Crème d'amandes Pâte sucrée