

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° 2

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
TARTE**

TARTE AUX POMMES DE 6 PERSONNES (base compote)

Recettes (à titre indicatif)		Progression
<u>Pâte sucrée :</u> Farine faible (en protéines) Beurre Sucre glace Œuf entier Sel fin Extrait naturel de vanille	200 g 100 g 100 g 30 g Une pincée QS	<u>REALISER</u> : la pâte sucrée <u>RESERVER</u> : au froid <u>ABAISSE</u> R : la pâte <u>FONCER</u> : un cercle à tarte de 22 cm de diamètre (le bord de la tarte sera pincé). <u>ÉPLUCHER</u> : les pommes Avec 3 pommes, le sucre et la cannelle réaliser une compote. <u>GARNIR</u> : le fond de tarte de compote de pommes Couper en deux le reste des pommes et trancher en fines lamelles Arranger les pommes sur la tarte en forme de rosace <u>CUIRE</u> : la tarte aux pommes <u>RESERVER</u> : sur grille
<u>Garniture et cuisson :</u> Sucre cannelle Pommes « Golden »	60 g QS 7 pommes	<u>RESERVER</u> : sur grille <u>ABRICOTER</u> : au nappage blond
<u>Finition :</u> Nappage neutre	150g	

CROQUIS

TARTE AUX POMMES BASE COMPOTE DE POMMES

