

Session 2013	Code : 50022136	Page : 4 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 <b>SUJET N° 7</b>

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**  
**Tarte**

<b>Tarte aux pommes (Ø 22 cm)</b>		
Exemple de recette (à titre indicatif)	Progression :	
<p><b>Pâte sucrée:</b> Farine 200 g Beurre 100 g Sucre glace 80 g Œuf entier 40 g Sel 2 g</p> <p><b>Garniture :</b> Compote de pommes 300 g (fournie) Pommes fruit 4 p.</p> <p><b>Finition :</b> Nappage blond 100 g</p>	<p><u>REALISER</u> : la pâte sucrée.</p> <p><u>RESERVER</u> : au froid.</p> <p><u>ABAISSER</u> : la pâte.</p> <p><u>FONCER</u> : un cercle de Ø 22 cm.</p> <p><u>PINCER</u> : les bords</p> <p><u>GARNIR</u> : de compote</p> <p><u>EPLUCHER ET COUPER</u> : les pommes</p> <p><u>DISPOSER</u> : les pommes</p> <p><u>CUIRE</u> :</p> <p><u>NAPPER</u> :</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p>	
<b>Croquis</b>		