

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION TARTE

Tarte chocolat nougatine (Ø 22 cm)		
Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><b>Pâte sucrée</b></p> <p>Farine 200 g Beurre 120 g Sel 3 g Sucre glace 80 g Œuf 40 g</p> <p><b>Ganache</b></p> <p>Crème UHT 200 g Sucre inverti 15 g Chocolat de couverture noir 66% 160 g Beurre 25 g</p> <p><b>Nougatine</b></p> <p>Eau 30 g Glucose 80 g Sucre semoule 100 g Amandes hachées 80 g Beurre 10 g</p>		<p><b>RÉALISER</b> la pâte sucrée</p> <p><b>RÉSERVER</b> la pâte sucrée au froid positif</p> <p><b>ABAISSER</b></p> <p><b>FONCER</b> un cercle de 22 cm Ø</p> <p><b>RÉSERVER</b> au froid positif</p> <p><b>CUIRE</b> à blanc</p> <p><b>RÉALISER</b> la ganache</p> <p><b>GARNIR</b> le fond de tarte</p> <p><b>RÉSERVER</b> au froid positif</p> <p><b>RÉALISER</b> un disque de nougatine</p> <p><b>DÉPOSER</b> le disque de nougatine refroidi sur la tarte</p> <p><b>FINITION &amp; DÉCOR</b></p>

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 4 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 22

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11