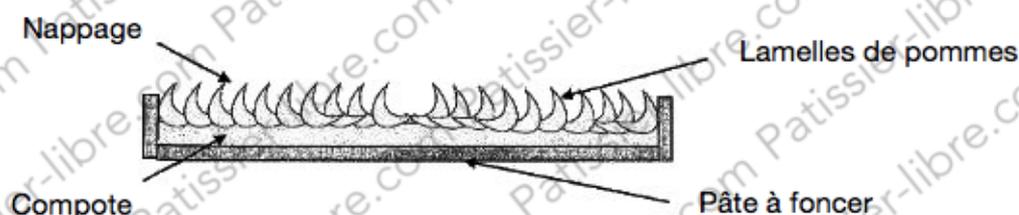


## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION TARTE

### TARTE AUX POMMES (Ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b>Pâte à foncer</b></p> <p>Farine 200 g Beurre 100 g Sel 4 g Œuf 50 g Sucre glace 10 g</p> <p><b>Garniture</b></p> <p>Compote de pomme 33% 200 g Pommes 5 pièces</p> <p><b>Finition</b></p> <p>Nappage abricot 100 g</p>	<p><b>RÉALISER</b> la pâte à foncer</p> <p><b>RÉSERVER</b> au froid</p> <p><b>ABAISSER</b></p> <p><b>FONCER</b> un cercle de 22 cm de diamètre</p> <p><b>GARNIR</b> de compote</p> <p><b>DISPOSER</b> les tranches de pommes</p> <p><b>CUIRE</b></p> <p><b>RÉSERVER</b> sur grille</p> <p><b>NAPPER</b></p>



Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 4 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 25

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11