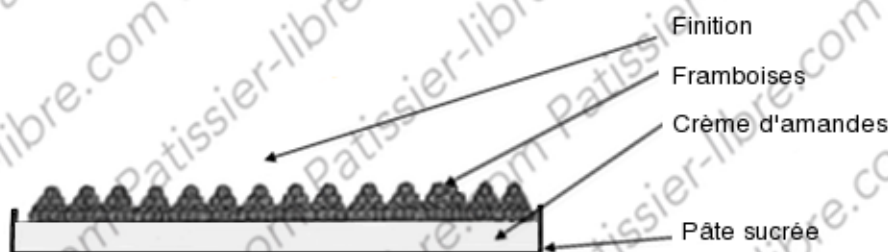


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION TARTE

Tarte pistache / framboises (Ø 22 cm)		
Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte sucrée</u></p> <p>Farine 200 g Beurre 120 g Sucre glace 80 g Œuf 40 g Sel 3 g</p> <p><u>Crème d'amandes</u></p> <p>Sucre semoule 100 g Poudre d'amandes 100 g Œuf 100 g Beurre 100 g Pâte de pistaches 30 g Eau de vie de framboise 10 g</p> <p><u>Garniture</u></p> <p>Framboises fraîches 375 g</p> <p><u>Finition</u></p> <p>Nappage blond QS Sucre glace QS</p>		<p><u>RÉALISER</u> la pâte sucrée</p> <p><u>RÉSERVER</u> au froid</p> <p><u>ABAISSER</u></p> <p><u>FONCER</u> un cercle de Ø 22 cm</p> <p><u>RÉALISER</u> la crème d'amandes</p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>GARNIR</u> le fond de crème d'amandes</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> sur grille</p> <p><u>GARNIR</u> de framboises fraîches</p> <p><u>FINITION & DÉCOR</u></p>



Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 4 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 15

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11