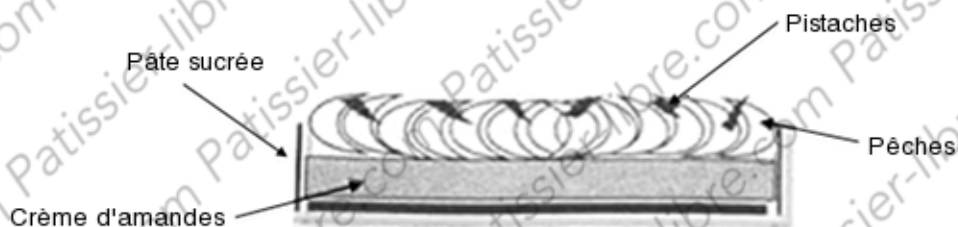


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION TARTE

Tarte aux pêches (Ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte sucrée</u> Farine 200 g Beurre 120 g Sucre glace 80 g Œuf 40 g Sel 3 g</p> <p><u>Crème d'amandes</u> Beurre 50 g Sucre 50 g Poudre d'amandes 50 g Œuf 50 g Farine 10 g</p> <p><u>Garniture de fruits</u> Pêches au sirop 500 g</p> <p><u>Finition</u> Pistaches concassées 20 g Nappage blond 100 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> la pâte sucrée</p> <p><u>RÉSERVER</u> au froid</p> <p><u>ABAISSER</u> la pâte sucrée</p> <p><u>FONCER</u> un cercle de 22 cm</p> <p><u>RÉALISER</u> la crème d'amandes</p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>GARNIR</u> la tarte avec la crème d'amandes et les pêches (disposition libre)</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> sur grille</p> <p><u>TORRÉFIER</u> légèrement les pistaches</p> <p><u>NAPPER</u></p> <p><u>PARSEMER</u> les pistaches concassées</p>



Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 4 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 16

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11