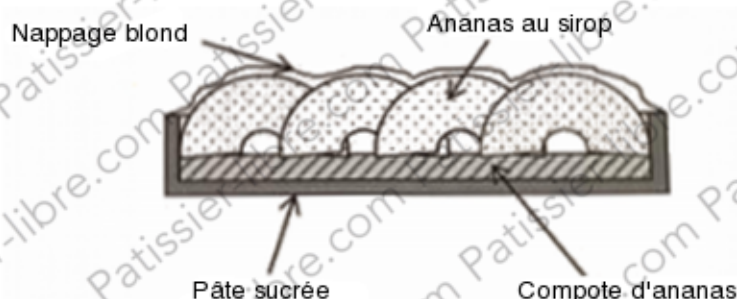


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION TARTE

Tarte à l'ananas (Ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte sucrée</u></p> <p>Farine 200 g Sel 3 g Sucre glace 80 g Œuf 40 g Beurre fin 120 g</p> <p><u>Garnitures</u></p> <p>Compote d'ananas 300 g Tranches d'ananas au sirop 12 pièces Cannelle en poudre 2 g</p> <p><u>Finition</u></p> <p>Nappage blond 100 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> la pâte sucrée</p> <p><u>RÉSERVER</u> au froid</p> <p><u>ABAISSE</u></p> <p><u>FONCER</u> le cercle de Ø 22 cm</p> <p><u>GARNIR</u> le fond de tarte de compote d'ananas</p> <p><u>DISPOSER</u> de tranches d'ananas</p> <p><u>SAUPOUDRER</u> de cannelle en poudre</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>DÉBARRASSER</u> sur grille</p> <p><u>NAPPER</u> avec du nappage</p>



Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 4 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N°24

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11