

Tarte multi-fruit (Ø 22 cm)	
Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte sucrée</u> Farine 200 g Beurre 120 g Sucre glace 80 g Poudre d'amandes 30 g Sel 3 g Œuf 40 g</p> <p><u>Crème pâtissière</u> Lait 750 g Sucre 180 g Jaune d'œuf 120 g Poudre à crème 70 g Vanille 1 pièce</p> <p><u>Crème diplomate</u> Crème pâtissière 200 g Gélatine 200 bloom 2 g Crème fouettée 100 g</p> <p><u>Garniture de fruits</u> Fraises 150 g Framboises 125 g Bananes 100 g Abricots 150 g Kiwis 150 g</p> <p><u>Finition</u> Nappage neutre 200 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> un cercle de Ø 22 cm</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> sur grille</p> <p><u>RÉALISER</u> la crème pâtissière Prélever 200 g de crème pâtissière et réserver le reste pour les éclairs et les oranaïs</p> <p><u>RÉALISER</u> la crème diplomate</p> <p><u>GARNIR</u> le fond de crème diplomate</p> <p><u>DISPOSER</u> les fruits</p> <p><u>FINITION</u> et <u>DÉCOR</u></p>
<p>The diagram shows a cross-section of the tart. From bottom to top, the layers are: a thick base of 'Pâte sucrée' (sugar dough), a layer of 'Crème diplomate' (diplomat cream), a layer of 'Fruits frais' (fresh fruits) including strawberries, raspberries, kiwis, and apricots, and a final 'Finition' (finishing) layer on top.</p>	

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 4 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 28

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11