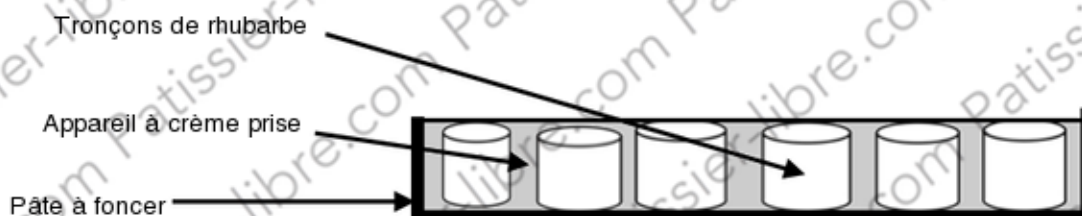


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION TARTE

Tarte à la rhubarbe (Ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte à foncer</u> Farine 200 g Beurre 100 g Œuf 50 g Sucre glace 10 g Sel 4 g</p> <p><u>Appareil à crème prise</u> Œuf 125 g Sucre semoule 125 g Lait 125 g Crème UHT 125 g Fécule de pommes de terre 15 g Vanille liquide 5 g</p> <p><u>Garniture de fruits</u> Rhubarbe congelée 400 g</p> <p><u>Finition</u> Nappage blond 100 g Sucre neige QS</p>	<p><u>RÉALISER</u> la pâte à foncer</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>RÉSERVER</u> au froid</p> <p><u>PRÉ-CUIRE</u> le fond</p> <p><u>RÉALISER</u> l'appareil à crème prise</p> <p><u>GARNIR</u> le fond de tronçons de rhubarbe</p> <p><u>VERSER</u> l'appareil à crème prise</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> sur grille</p> <p><u>FINITION</u> napper la tarte et saupoudrer de sucre glace les pourtours</p>



Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 4 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 31

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11