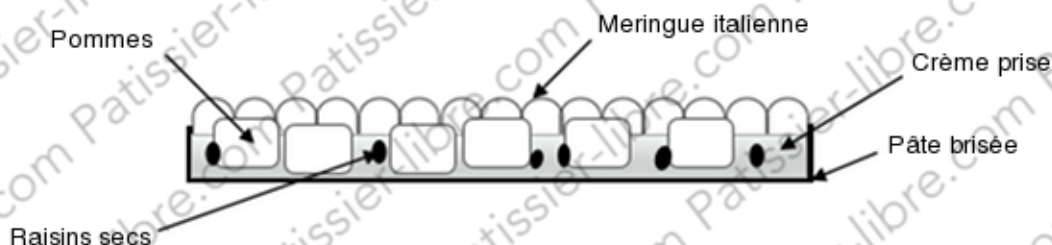


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION TARTE

Tarte meringuée aux pommes et raisins secs (Ø 22 cm)

| Recette (à titre indicatif) | Progression |
|--|--|
| <p><u>Pâte Brisée</u> Farine 200 g Beurre 100 g Sucre glace 10 g Sel 4 g Œuf 50 g</p> <p><u>Appareil à crème prise</u> Œuf 100 g Sucre 50 g Lait 125 g Crème liquide 125 g Vanille liquide 2 g</p> <p><u>Garniture</u> Pommes 400 g Sucre 60 g Beurre 50 g Cannelle QS Raisins 75 g Rhum QS</p> <p><u>Meringue italienne</u> Blanc d'œuf 120 g Sucre 240 g Eau 80 g</p> | <p><u>RÉALISER</u> la pâte Brisée</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>POELER</u> les quartiers de pommes avec le sucre, le beurre et la cannelle</p> <p><u>GARNIR</u> le fond de pommes et de raisins secs préalablement imbibés de rhum</p> <p><u>RÉALISER</u> l'appareil à crème prise</p> <p><u>GARNIR</u> avec l'appareil</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉALISER</u> la meringue italienne Cuisson du sucre à 118°C</p> <p><u>DRESSER</u> à la poche pour la finition</p> |



Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 4 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N°35

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11