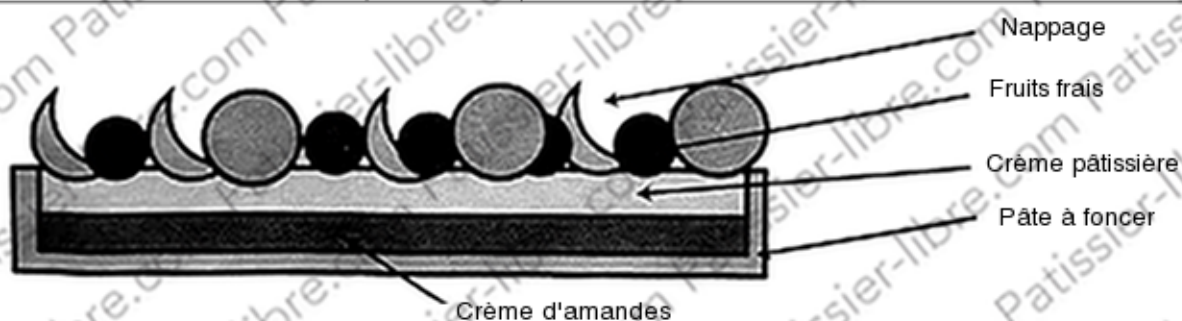


## Tarte aux fruits frais (Ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<b>Pâte à foncer</b>		<b>RÉALISER</b> la pâte à foncer
Farine	200 g	<b>RÉSERVER</b> au froid
Beurre	100 g	<b>ABAISSER</b>
Sel	4 g	<b>FONCER</b> un cercle de Ø 22 cm
Œuf	50 g	<b>RÉALISER</b> la crème d'amandes
Sucre semoule	10 g	<b>RÉSERVER</b> au froid
<b>Crème d'amandes</b>		<b>GARNIR</b> le fond de tarte avec la crème d'amandes
Sucre semoule	50 g	<b>CUIRE</b> le fond de tarte
Beurre	50 g	<b>RÉSERVER</b>
Poudre d'amandes	50 g	<b>DISPOSER</b> la crème pâtissière Grand Marnier et les fruits frais (crème prélevée sur la crème pâtissière des glands)
Œuf	50 g	<b>NAPPER</b>
<b>Garniture de fruits</b>		<b>RÉSERVER</b> sur grille
Kiwis	1 pièce	
Fraises	100 g	
Framboises	100 g	
Bananes	1 pièce	
Groseilles	50 g	
Pêches (oreillons)	100 g	
<b>Finition</b>		
Nappage blond	100 g	



Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 4 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 10

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11