

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION TARTE

Tarte pistache / fraises (Ø 22 cm)		
Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><b><u>Pâte sucrée</u></b> Farine 200 g Sel 3 g Beurre 120 g Sucre glace 80 g Œuf 40 g</p> <p><b><u>Crème d'amandes pistaches</u></b> Beurre 100 g Sucre 100 g Poudre d'amandes 100 g Œuf 100 g Poudre à crème 10 g Pâte de pistaches 30 g Kirsch 10 g</p> <p><b><u>Garniture</u></b> Fraises fraîches 500 g</p> <p><b><u>Finition</u></b> Nappage 150 g Sucre glace QS</p>		<p><b><u>RÉALISER</u></b> la pâte sucrée</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> au froid</p> <p><b><u>ABAISSER</u></b></p> <p><b><u>FONCER</u></b> un cercle de Ø 22 cm</p> <p><b><u>RÉALISER</u></b> la crème d'amandes pistaches</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b></p> <p><b><u>GARNIR</u></b> le fond de crème d'amandes pistaches</p> <p><b><u>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> sur grille</p> <p><b><u>DISPOSER</u></b> les fraises fraîches</p> <p><b><u>NAPPER</u></b></p> <p><b><u>FINITION et DÉCOR</u></b></p>
<p style="text-align: right; margin-right: 50px;">Fraises</p> <p style="text-align: right; margin-right: 100px;">Crème d'amandes pistaches</p> <p style="text-align: right; margin-right: 150px;">Pâte sucrée</p>		

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 4 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 13

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11