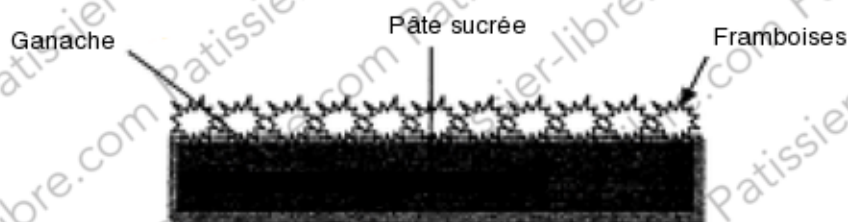


## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION TARTE

### Tarte chocolat framboise (Ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b><u>Pâte sucrée</u></b>            Farine 200 g            Sel 3 g            Sucre glace 80 g            Beurre 120 g            Œuf 40 g</p> <p><b><u>Ganache</u></b>            Crème liquide 125 g            Couverture noire 250 g            Sucre inverti 50 g</p> <p><b><u>Garniture</u></b>            Framboises 100 g</p> <p><b><u>Finition</u></b>            Couverture chocolat 200 g</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 22 cm de diamètre</p> <p><b><u>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RÉALISER</u></b> la ganache</p> <p><b><u>GARNIR</u></b> avec la ganache</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> au froid</p> <p><b><u>GARNIR</u></b> de framboises</p> <p><b><u>FINITION &amp; DÉCOR</u></b></p>



Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 4 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N°3

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11