

Tarte aux pommes (Ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)

Progression

Pâte sucrée

Farine	200 g
Beurre	100 g
Sucre glace	80 g
Œuf entier	50 g
Sel	3 g

RÉALISER la pâte sucrée**RÉSERVER** au froid**ABAISSER****FONCER** un cercle de 22 cm de diamètre**Garniture**

Compote de pommes	200 g
Pommes	4 pièces

GARNIR le fond de compote de pommes et de tranches de pommes**CUIRE****Finition**

Nappage abricot	100 g
-----------------	-------

RÉSERVER sur grille**NAPPER**

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 4 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 32

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11