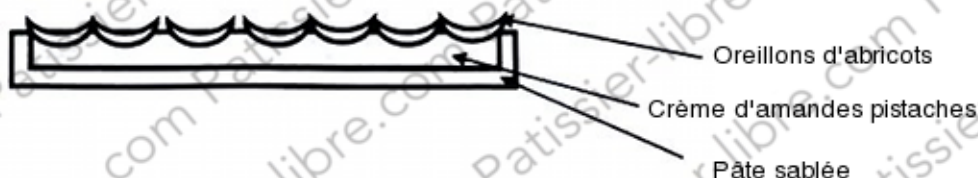


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION TARTE

Tarte abricots amandes pistaches (Ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte sablée</u> Farine 200 g Beurre 100 g Œuf 40 g Sucre glace 100 g Sel 3 g</p> <p><u>Crème d'amandes</u> Beurre 80 g Sucre glace 80 g Œuf entier 60 g Poudre d'amandes 80 g Pâte de pistaches 30 g Rhum 10 g</p> <p><u>Garniture</u> Oreillons d'abricots 500 g</p> <p><u>Finition décor</u> Nappage blond 100 g Pistaches émondées 40 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> la pâte sablée</p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>ABAISSER</u></p> <p><u>FONCER</u> un cercle de 22 cm de diamètre</p> <p><u>RÉALISER</u> la crème d'amandes pistaches</p> <p><u>GARNIR</u> le fond de crème d'amandes pistaches puis disposer les abricots dessus</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> sur grille</p> <p><u>NAPPER et DÉCORER</u></p>



Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 4 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 34

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11