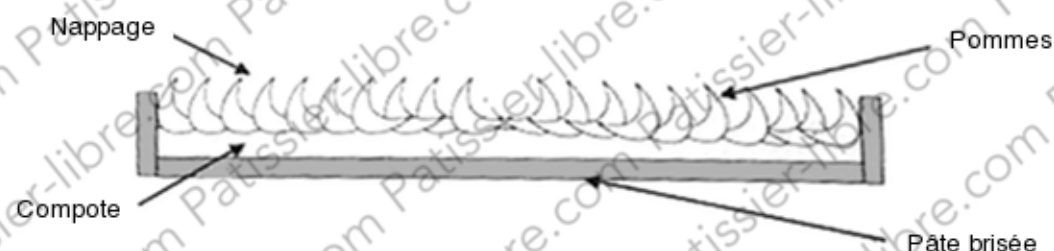


## Tarte aux pommes (Ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<b>Pâte Brisée</b>		<b>RÉALISER</b> la pâte Brisée
Farine	200 g	<b>RÉSERVER</b> au froid
Beurre	100 g	<b>ABAISSER</b>
Sucre glace	10 g	<b>FONCER</b> un cercle de Ø 22 cm
Œuf	50 g	<b>PINCER</b> les bords
Sel	4 g	<b>GARNIR</b> de compote
<b>Garniture</b>		<b>DISPOSER</b> les pommes
Compote de pommes	200 g	<b>CUIRE</b>
Pommes	4 pièces	<b>NAPPER</b>
<b>Finition</b>		<b>RÉSERVER</b> sur grille
Nappage blond	100 g	



Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 4 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 38

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11