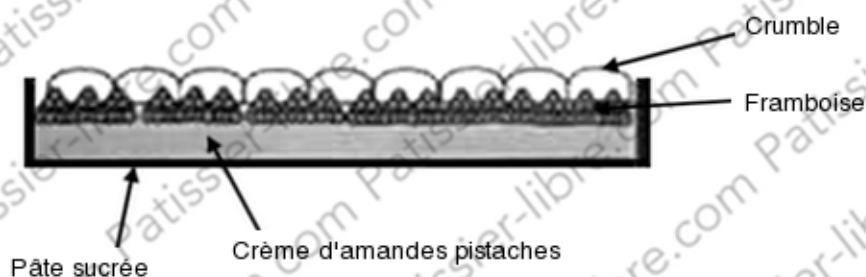


Tarte framboises pistache crumble (Ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)		Progression
Pâte sucrée		RÉALISER la pâte sucrée
Farine T55	200 g	RÉSERVER au froid
Beurre	100 g	
Sucre glace	80 g	ABAISSER
Œuf	40 g	
Sel	3 g	
Crème d'amandes pistaches		FONCER un cercle de Ø 22 cm
Beurre	70 g	PRÉCUIRE à blanc
Sucre glace	70 g	RÉALISER la crème d'amandes pistaches
Poudre d'amandes	70 g	
Œuf	45 g	RÉALISER le crumble
Pâte de pistaches	30 g	
Crumble		GARNIR le fond de crème d'amandes pistaches
Beurre	60 g	DISPOSER les framboises puis le crumble
Farine	60 g	
Sucre	60 g	
Poudre d'amandes	60 g	
Garniture de fruits		CUIRE
Framboise surgelée	300 g	RÉSERVER sur grille
Finition		FINITION & DÉCOR
Pistaches émondées	10 g	
Sucre glace	QS	



Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 4 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 4

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11