

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION TARTE

Tarte mirilton aux pommes (Ø 22 cm)	
Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte à foncer</u> Farine 200 g Beurre 100 g Œuf 50 g Sel 4 g Sucre glace 10 g</p> <p><u>Appareil mirilton</u> Crème liquide 125 g Lait 125 g Œuf entier 100 g Sucre 50 g Kirsch 10 g</p> <p><u>Garniture de fruits</u> Pommes 450 g</p> <p><u>Finition</u> Sucre glace 50 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> la pâte à foncer</p> <p><u>RÉSERVER</u> au froid</p> <p><u>ABAISSER</u></p> <p><u>FONCER</u> un cercle de Ø 22 cm</p> <p><u>DISPOSER</u> les quartiers de pommes</p> <p><u>RÉALISER</u> l'appareil mirilton</p> <p><u>GARNIR</u> le fond de tarte</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> sur grille</p> <p><u>SAUPOUDRER</u> avec le sucre glace</p>
<p style="text-align: center;"> Pommes Appareil Mirilton Pâte à foncer </p>	

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 4 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N°5

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11