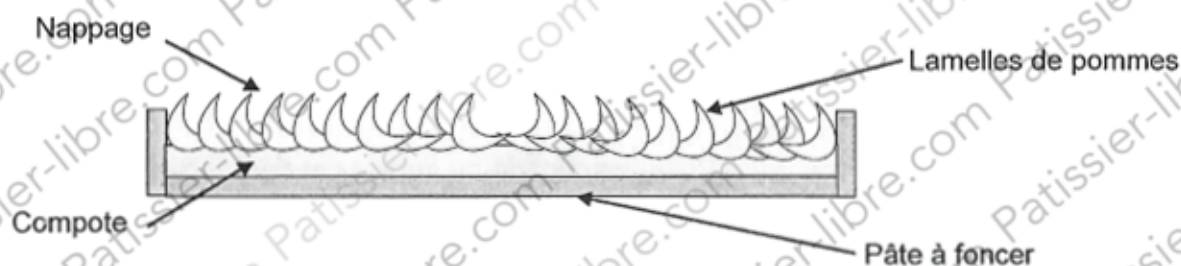


## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

### TARTE

#### Tarte aux pommes (Ø 22 cm)

| Recette (à titre indicatif)  | Progression   |
|--|---|
| <p><b><u>Pâte à foncer</u></b><br/>           Farine T55 200 g<br/>           Beurre 100 g<br/>           Sel 4 g<br/>           Œuf 50 g<br/>           Sucre glace 10 g</p> <p><b><u>Garniture</u></b><br/>           Compote de pommes 200 g<br/>           Pomme 5 pièces</p> <p><b><u>Finition</u></b><br/>           Nappage abricot 100 g</p> | <p><b><u>RÉALISER</u></b> la pâte à foncer</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b></p> <p><b><u>ABAISSER</u></b></p> <p><b><u>FONCER</u></b> un cercle de Ø 22 cm</p> <p><b><u>GARNIR</u></b> de compote</p> <p><b><u>DISPOSER</u></b> les tranches de pommes</p> <p><b><u>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> sur grille</p> <p><b><u>NAPPER</u></b></p> |



|  |                   |                  |
|--|-------------------|------------------|
| Session 2018                               | Code : 500 22 136 | Page : 4 / 7     |
| Examen : CAP Pâtissier                     | SUJET N° 23       | Durée : 7 heures |
| Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries |                   | Coefficient : 11 |