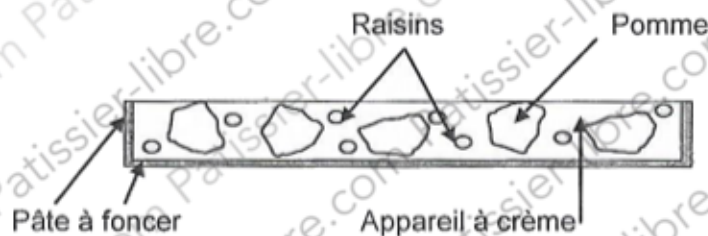


## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

### TARTE

#### Tarte aux pommes et raisins (Ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b><u>Pâte à foncer</u></b>            Farine T55 200 g            Beurre 100 g            Sel fin 4 g            Sucre glace 10 g            Œuf 50 g</p> <p><b><u>Garniture pommes-raisins</u></b>            Pomme 4 pièces            Raisins secs blonds 50 g            Rhum 10 g</p> <p><b><u>Crème prise</u></b>            Lait 80 g            Crème liquide 100 g            Sucre semoule 40 g            Œuf 100 g            Farine T55 15 g            Poudre à crème 10 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> le cercle</p> <p><b><u>PINCER</u></b></p> <p><b><u>PRÉPARER LA GARNITURE</u></b>            Tailler les pommes, hydrater les raisins avec le rhum</p> <p><b><u>RÉALISER</u></b> l'appareil à crème prise</p> <p><b><u>DISPOSER</u></b> la garniture pommes-raisins sur le fond</p> <p><b><u>GARNIR</u></b> avec l'appareil</p> <p><b><u>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b></p>



Session 2018

Code : 500 22 136

Page : 4 / 7

Examen : CAP Pâtissier

SUJET N° 24

Durée : 7 heures

Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11