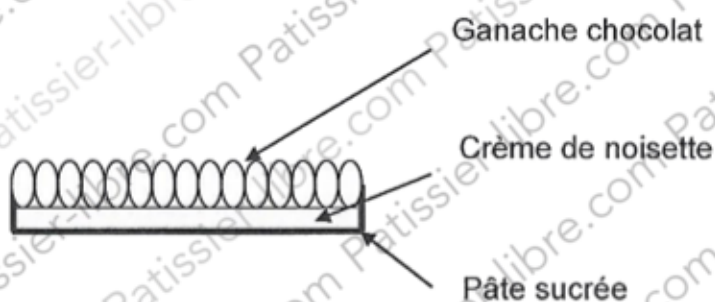


## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

### TARTE

#### Tarte chocolat noisette (Ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b><u>Pâte sucrée</u></b>            Beurre 100 g            Sucre glace 60 g            Poudre de noisettes 30 g            Sel 2 g            Œuf 40 g            Farine T55 170 g</p> <p><b><u>Crème de noisettes</u></b>            Beurre 60 g            Sucre 60 g            Poudre de noisettes 60 g            Œuf 60 g            Farine 10 g            Praliné 20 g</p> <p><b><u>Ganache chocolat</u></b>            Couverture noire 200 g            Crème fleurette 250 g            Beurre 50 g            Glucose 25 g</p>	<p><b><u>RÉALISER</u></b> la pâte sucrée</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b></p> <p><b><u>ABAISSER</u></b></p> <p><b><u>FONCER</u></b></p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b></p> <p><b><u>RÉALISER</u></b> la crème de noisette (méthode crème d'amandes)</p> <p><b><u>GARNIR</u></b></p> <p><b><u>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b></p> <p><b><u>RÉALISER</u></b> la ganache chocolat</p> <p><b><u>DRESSER</u></b> à la poche</p>



Session 2018	Code : 500 22 136	Page : 4 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 25	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11