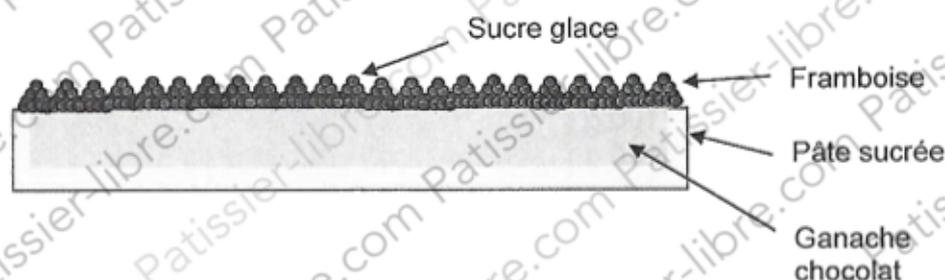


## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

### TARTE

#### Tarte chocolat framboises fraîches (Ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b>Pâte sucrée</b></p> <p>Farine T55            200 g</p> <p>Beurre                120 g</p> <p>Sucre glace         80 g</p> <p>Sel                    3 g</p> <p>Œuf                    40 g</p> <p><b>Ganache</b></p> <p>Crème fleurette    220 g</p> <p>Couverture 64 %   220 g</p> <p>Sucre inverti        40 g</p> <p>Beurre                70 g</p> <p><b>Garniture de fruits</b></p> <p>Framboise fraîche   300 g</p> <p><b>Finition</b></p> <p>Sucre glace           50 g</p>	<p><b>RÉALISER</b> la pâte sucrée</p> <p><b>RÉSERVER</b></p> <p><b>ABAISSER</b></p> <p><b>FONCER</b> un cercle de Ø 22 cm</p> <p><b>CUIRE</b></p> <p><b>RÉALISER</b> la ganache</p> <p><b>GARNIR</b> le fond de tarte</p> <p><b>RÉSERVER</b></p> <p><b>DISPOSER</b> les framboises fraîches</p> <p><b>DÉCOR</b> et <b>FINITION</b></p>



Session 2018

Code : 500 22 136

Page : 4 / 7

Examen : CAP Pâtissier

SUJET N° 26

Durée : 7 heures

Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11