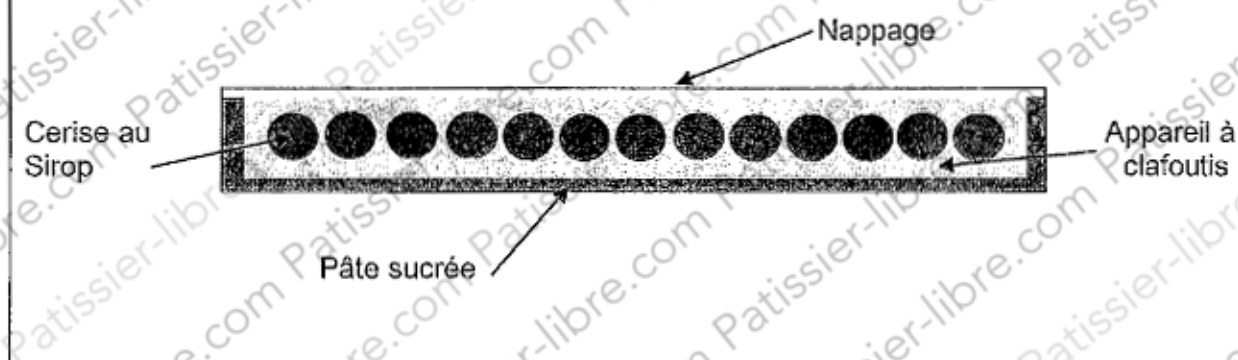


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

TARTE

Tarte clafoutis aux cerises (Ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte sucrée</u> Farine T55 200 g Sel 3 g Sucre glace 80 g Beurre 120 g Œuf 40 g</p> <p><u>Appareil à clafoutis</u> Crème fleurette 250 g Sucre semoule 60 g Jaune d'œuf 50 g Œuf 50 g Poudre à crème 40 g</p> <p><u>Garniture de fruits</u> Cerise au sirop 200 g</p> <p><u>Finition</u> Nappage blond 100 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> la pâte sucrée</p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>ABAISSER</u></p> <p><u>FONCER</u> un cercle de Ø 22 cm</p> <p><u>RÉALISER</u> l'appareil à clafoutis</p> <p><u>GARNIR</u></p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>FINITION ET DÉCOR</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p>



Session 2018	Code : 500 22 136	Page : 417
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 29	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11