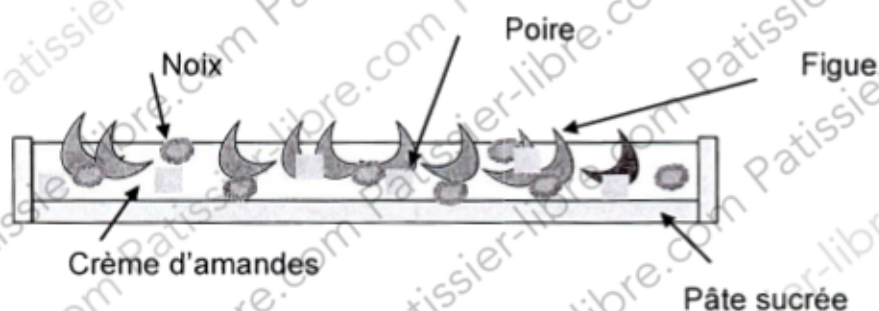


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

TARTE

Tarte aux poires, figues et noix (Ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p>Pâte sucrée</p> <p>Beurre 120 g</p> <p>Sucre semoule 80 g</p> <p>Œuf 40 g</p> <p>Sel 3 g</p> <p>Farine T55 200 g</p> <p>Crème d'amandes</p> <p>Beurre 60 g</p> <p>Sucre semoule 60 g</p> <p>Farine T55 5 g</p> <p>Poudre d'amandes 60 g</p> <p>Œuf 75 g</p> <p>Garniture</p> <p>Figue surgelée 75 g</p> <p>Poire au sirop 100 g</p> <p>Noix 75 g</p> <p>Finition décor</p> <p>Noix 50 g</p> <p>Sucre décor 25 g</p>	<p>RÉALISER la pâte sucrée</p> <p>RÉSERVER</p> <p>ABAISSER</p> <p>FONCER le cercle de Ø 22 cm</p> <p>RÉSERVER</p> <p>RÉALISER la crème d'amandes</p> <p>GARNIR</p> <p>CUIRE</p> <p>RÉSERVER</p> <p>FINITION décorer avec du sucre décor et quelques noix</p>



Session 2018	Code : 500 22 136	Page : 4/7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 31	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11