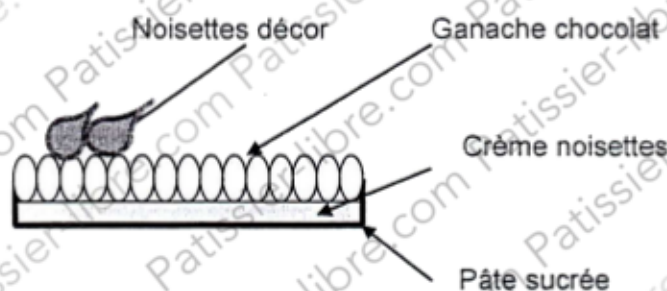


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

TARTE

Tarte chocolat noisette (Ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte sucrée</u> Beurre 100 g Sucre glace 60 g Poudre de noisettes 30 g Sel 2 g Œuf 40 g Farine T55 170 g</p> <p><u>Crème de noisette</u> Beurre 60 g Sucre 50 g Poudre de noisettes 60 g Œuf 60 g Farine T55 10 g Praliné 20 g</p> <p><u>Ganache au chocolat</u> Couverture noire 200 g Crème fleurette 250 g Beurre 50 g Glucose 25 g</p> <p><u>Finition</u> Noisettes émondées 50 g Sucre 80 g Glucose 30 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>RÉSERVER</u></p> <p><u>RÉALISER</u> la crème de noisettes (méthode crème d'amandes)</p> <p><u>GARNIR</u> le fond de tarte de crème de noisettes</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>RÉALISER</u> la ganache au chocolat</p> <p><u>POCHER</u> sur la tarte</p> <p><u>DISPOSER</u> des noisettes caramélisées ou sablées</p>



Session 2018	Code : 500 22 136	Page : 4 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 32	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11