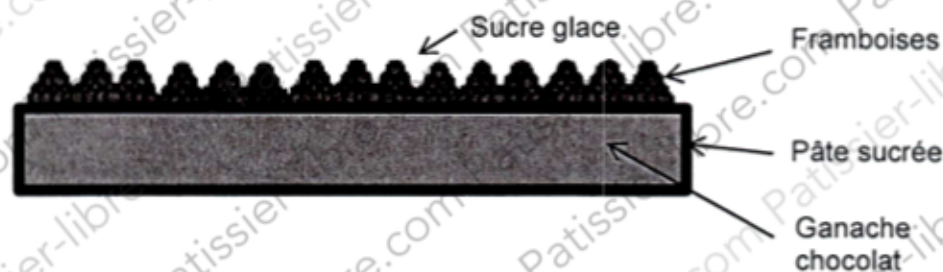


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

TARTE

Tarte chocolat framboises fraîches (Ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte sucrée</u> Farine T55 200 g Beurre 120 g Sucre glace 80 g Sel 3 g Œuf 40 g</p> <p><u>Ganache</u> Crème fleurette 220 g Couverture 68 % 300 g Sucre inverti 40 g Beurre 70 g</p> <p><u>Garniture de fruits</u> Framboise fraîche 300 g</p> <p><u>Finition</u> Sucre glace 50 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> la pâte sucrée</p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>ABAISSER</u></p> <p><u>FONCER</u> le cercle</p> <p><u>CUIRE</u> à blanc</p> <p><u>RÉALISER</u> la ganache</p> <p><u>GARNIR</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>DISPOSER</u> les framboises fraîches</p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>DÉCOR</u> et <u>FINITION</u></p>



Session 2018	Code : 500 22 136	Page : 4 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 33	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11