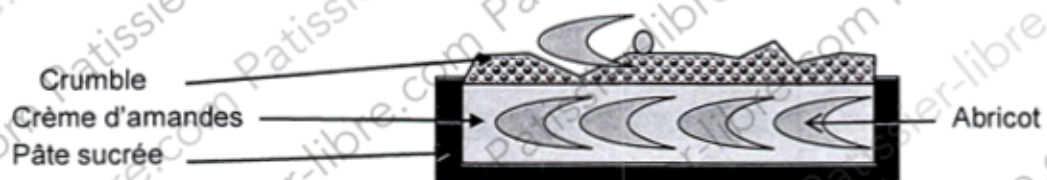


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

TARTE

Tarte abricots pistache crumble (Ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte sucrée</u> Farine T55 200 g Beurre 100 g Sucre glace 80 g Œuf entier 40 g Sel 2 g</p> <p><u>Crème d'amandes pistaches</u> Beurre 70 g Sucre glace 70 g Poudre d'amandes 70 g Œuf entier 45 g Pâte de pistaches 20 g</p> <p><u>Crumble</u> Beurre 60 g Farine T55 60 g Sucre semoule 60 g Poudre d'amandes 60 g</p> <p><u>Garniture de fruits</u> Abricot au sirop 500 g</p> <p><u>Finition</u> Pistaches entières 10 g Nappage 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>PRÉCUIRE</u> à blanc</p> <p><u>RÉALISER</u> la crème d'amandes pistaches</p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>RÉALISER</u> le crumble</p> <p><u>GARNIR</u> le fond de crème d'amandes</p> <p><u>TAILLER ET DISPOSER</u> les abricots sur la crème d'amandes, puis disposer les cubes de crumble en surface</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>DÉCOR ET FINITION</u></p>



Session 2018	Code : 500 22 136	Page : 4 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 34	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11