

Session 2016	Code : 500 22136	Page 5 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET 1	Durée : 7 heures Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
**Tarte**

**Tarte aux abricots (Ø 22 cm) pour 8 personnes**

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b><u>Pâte sablée</u></b> Farine 200 g Beurre 100 g Sucre glace 80 g Œuf entier 40 g Sel 2 g</p> <p><b><u>Crème d'amandes</u></b> Beurre 70 g Sucre 70 g Poudre d'amande 70 g Œuf entier 50 g Poudre à crème 8 g Vanille-liquide 10 g</p> <p><b><u>Garniture</u></b> Oreillon d'abricot au sirop égoutté 300 g</p> <p><b><u>Finition</u></b> Nappage abricot 150 g</p>	<p><b><u>RÉALISER</u></b> : la pâte sablée</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> : au froid</p> <p><b><u>ABAISSER</u></b></p> <p><b><u>FONCER</u></b> : un cercle de Ø22 cm</p> <p><b><u>RÉALISER</u></b> : la crème d'amandes</p> <p><b><u>GARNIR</u></b> : le fond de crème d'amandes</p> <p><b><u>DISPOSER</u></b> : sur la crème d'amandes, les oreillons d'abricots égouttés et coupés en deux (pointes en haut)</p> <p><b><u>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> : sur grille</p> <p><b><u>NAPPER</u></b> : au nappage abricot</p> <p><b><u>DRESSER</u></b></p>

**Croquis tarte**

