

Session 2013	Code : 500 22136	Page 4 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 <b>SUJET N° 3</b>

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
**Tarte**

**Tarte chocolat - banane** (Ø 20cm)

Exemple de recette (à titre indicatif)		Progression :
<p><u>Pâte sucrée :</u> Farine 200 g Beurre 100 g Sucre glace 80 g Œuf entier 40 g Sel 2 g</p> <p><u>Crème ganache :</u> Crème 200 g Chocolat de couverture noire 64% 180 g Miel 20 g Beurre 70 g</p> <p><u>Garniture :</u> Banane 2 pces Citron ½ pce</p> <p><u>Finition :</u> Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) QS</p>		<p><u>REALISER :</u> la pâte sucrée</p> <p><u>RESERVER :</u> au froid</p> <p><u>ABAISSER :</u> <u>FONCER :</u> un cercle de Ø 20 cm</p> <p><u>CUIRE :</u> le fond de tarte à blanc</p> <p><u>RESERVER :</u></p> <p><u>GARNIR :</u> garnir le fond de fines rondelles de banane légèrement citronnées</p> <p><u>REALISER :</u> la ganache</p> <p><u>GARNIR :</u> en coulant la ganache à hauteur Mettre au froid Finition : décor simple à base de chocolat et/ou de fruits</p>
<b>Croquis</b>		<p>Labels in the diagram: Finition Ganache Rondelles de bananes Pâte sucrée</p>