

| | | |
|--|-----------------|---|
| Session 2013 | Code : 50022136 | Page : 4 / 7 |
| EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES | | Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 2 |

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte fraise - pistache (Ø 22 cm)

| Exemple de recettes (à titre indicatif) | Progression : |
|--|---|
| <p>Pâte sablée : Farine T55 : 200 g Beurre : 120 g Sucre glace : 80 g Œuf entier : 50 g Sel : PM</p> <p>Crème d'amandes : Beurre : 50 g Sucre glace : 50 g Poudre d'amandes : 50 g Œuf entier : 50 g Pâte de pistache : 20 g</p> <p>Garniture : Fraise : 600 g</p> <p>Finition : Nappage blond : 100 g Pistache émondée : 25 g</p> | <p><u>REALISER</u> : la pâte sablée</p> <p><u>RESERVER</u> : au froid</p> <p><u>ABAISSER</u> :</p> <p><u>FONCER</u> : un cercle de Ø 22 cm</p> <p><u>REALISER</u> : la crème d'amandes pistache</p> <p><u>GARNIR</u> : le fond de crème d'amandes</p> <p><u>CUIRE</u> :</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p> <p><u>GARNIR</u> :</p> <p><u>NAPPER</u> :</p> <p><u>DECORER</u> :</p> |
| Croquis | |