

Session 2012	Code : 500 22136	Page 4 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET N°12	Durée : 7 heures Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Tarte

Tarte fraise-framboise (ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)		Progression
Pâte sucrée :		REALISER la pâte sucrée
Farine T55	200 g	RESERVER au froid
Beurre	100 g	ABAISSER
Sucre glace	80 g	FONCER un cercle de ø 22 cm
Oeuf entier	50 g	
Crème d'amandes :		REALISER la crème d'amandes
Beurre	75 g	GARNIR le fonds de crème d'amandes
Sucre	75 g	
Poudre d'amandes	75 g	CUIRE
Oeuf entier	75 g	RESERVER sur grille
Garniture :		GARNIR de crème pâtissière, de framboises et de fraises fraîches
Framboise fraîche	125 g	
Fraise fraîche	250 g	
Finition :		
Nappage rouge	Q.S	
Sucre glace	Q.S	

Croquis

