

PILOTAGE NATIONAL	Session 2009	Code : 500-221 36	Page : 4 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 9

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Tarte

Tarte abricot (8 personnes)

Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<u>Pâte à foncer :</u> Farine 250 g Beurre 125 g Sucre 30 g Œuf entier 50 g (1P) Sel 5 g		<u>REALISER :</u> la pâte à foncer <u>RESERVER :</u> au froid <u>ABAISSER :</u> <u>FONCER :</u> un cercle de Ø 20 cm
<u>Crème d'amandes :</u> Beurre 100 g Sucre 100 g Poudre d'amandes 100 g Œuf entier 60 g (1P) Poudre à crème ou farine (facultatif) QS Parfum (facultatif) : vanille liquide, rhum...		<u>REALISER :</u> la crème d'amandes <u>GARNIR :</u> le fond de crème d'amandes <u>DISPOSER :</u> les abricots <u>CUIRE :</u> <u>RESERVER :</u> sur grille
<u>Garniture :</u> Abricots sirop (consERVE)	375 g	
<u>Finition :</u> Nappage blond	QS	<u>FINITION :</u> napper avec le nappage
<u>Croquis</u>		