

Académie d'Aix-Marseille	Session 2013	Code : 50022136	Page : 4 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 <b>SUJET N° 1</b>

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
**Tarte**

**Tarte abricot pistache (Ø 22 cm)**

Exemple de Recette (à titre indicatif)		Progression :
<p><b>Pâte sablée :</b> Farine T55                    200 g Beurre                        100 g Œuf entier                    40 g Sucre glace                 100 g</p> <p><b>Crème d'amandes pistache:</b> Beurre                        50 g Sucre glace                 50 g Œuf entier                    50 g Poudre d'amandes        50 g Pâte de pistache            20 g</p> <p><b>Garniture :</b> Abricot surgelé ou au sirop                    350 g</p> <p><b>Finition :</b> Nappage                      100 g Sucre glace                    Q.S. Pistache émondée            Q.S.</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 fonds de crème d'amandes pistache puis disposer les abricots dessus.</p> <p><u>CUIRE</u> :</p> <p><u>NAPPER et DECORER</u> :</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p>
<b>Croquis</b>		