

| | | |
|--|-------------------|------------------|
| Session 2014 | Code : 500 221 36 | Page : 4 / 7 |
| Examen : CAP Pâtissier | SUJET 6 | Durée : 7 heures |
| Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries | | Coefficient : 11 |

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Tarte

Tarte alsacienne (8 personnes)

| Recettes (à titre indicatif) | | Progression |
|--|--|--|
| <p><u>Pâte à foncer</u> :</p> <p>Farine 250 g Beurre 125 g Sucre 25 g Œuf entier 50 g Sel 5 g Eau 30 g</p> <p><u>Crème prise</u> :</p> <p>Œufs 100 g Crème UHT 35%MG 125 g Lait 125 g Sucre semoule 100 g Vanille liquide QS</p> <p><u>Garniture</u> :</p> <p>Pomme 4</p> <p><u>Finition</u> :</p> <p>Sucre glace 50 gr</p> | | <p>REALISER : la pâte à foncer</p> <p>RESERVER : au froid</p> <p>ABAISSER</p> <p>FONCER : un cercle de Ø 22 cm</p> <p>GARNIR : le fonds de pommes</p> <p>REALISER : la crème prise</p> <p>GARNIR avec la crème</p> <p>CUIRE</p> <p>RESERVER : sur grille</p> <p>FINITION : saupoudrer de sucre glace</p> |
| Croquis | | <p>The diagram shows a cross-section of the tart. It consists of a base layer labeled 'Pâte à foncer', followed by a layer of 'Crème prise', a layer of 'Pomme' (apple slices), and a top layer labeled 'Finition' (icing). Arrows point from the labels to the corresponding layers in the diagram.</p> |