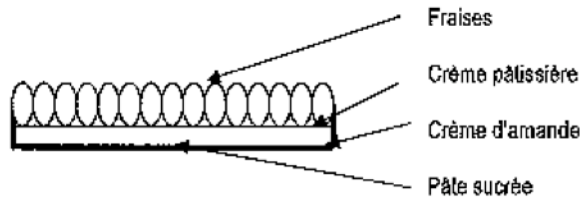


Session 2011	Code : 500 22136	Page 4 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N°8

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte aux fraises Ø 22 cm		
Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<u>Pâte sucrée :</u>		<u>REALISER</u> : la pâte sucrée
Farine	200 g	<u>RESERVER</u> : au froid
Beurre	100 g	
Sucre glace	60 g	<u>ABAISSER</u> :
Œuf entier	40 g	<u>FONCER</u> : un cercle de Ø 22 cm
Sel	1 pincée	
<u>Crème d'amandes :</u>		<u>REALISER</u> : la crème d'amandes
Beurre	75 g	
Sucre	75 g	<u>GARNIR</u> : le fonds de crème d'amandes
Poudre d'amandes	75 g	
Œuf entier	75 g	<u>CUIRE</u> :
Poudre à crème (facultatif)	10 g	<u>RESERVER</u> : sur grille
Parfum (facultatif) : Vanille, Rhum	Q S	<u>GARNIR</u> : de crème pâtissière
<u>Crème pâtissière :</u>	200 g	<u>DECORER</u> : avec des fraises fraîches
<u>Garniture :</u>		
Fraise fraîche	500 g	
<u>Finition :</u>		<u>NAPPER</u> : et décorer
Nappage,	150 g	
Sucre glace	Q S	
Pistache	Q S	
Croquis		 <p>Fraises Crème pâtissière Crème d'amande Pâte sucrée</p>