

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° 8

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte aux fruits (8 personnes)		Progression :
Recettes (à titre indicatif)		
<p><u>Pâte sucrée:</u> Farine 250 g Beurre 150 g Sucre glace 100 g Œuf entier 50 g Sel 5 g</p> <p><u>Crème d'amandes :</u> Beurre 100 g Sucre 100 g Poudre d'amandes 100 g Œuf entier 60 g Poudre à crème (facultatif) 10 g Parfum (facultatif) : QS Kirsch</p> <p><u>Garniture :</u> Fruits au sirop 375 g</p> <p><u>Finition :</u> Nappage blond QS</p>		<p><u>REALISER</u> : la pâte sucrée</p> <p><u>RESERVER</u> : au froid</p> <p><u>ABAISSER</u> :</p> <p><u>FONCER</u> : un cercle de Ø 20 cm</p> <p><u>REALISER</u> : la crème d'amandes</p> <p><u>GARNIR</u> : le fond de crème d'amandes</p> <p><u>CUIRE</u> :</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p> <p><u>GARNIR</u> : A partir de fruits au sirop mise à votre disposition par le centre d'examen (finition : abricoter au nappage blond).</p>
Croquis		