

PILOTAGE NATIONAL	Session 2009	Code : 500-221 36	Page : 3 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 7

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION TARTE

TARTE CHOCOLAT - FRAMBOISE (8 personnes)

Recette (à titre indicatif)	Progression :
<p><u>Pâte sucrée :</u> Farine 250 g Beurre 125 g Sucre semoule 125 g Œuf 50 g</p> <p><u>Ganache :</u> Crème liquide 125 g Chocolat ganache 250 g Trimoline 50 g</p> <p><u>Garniture :</u> Framboises fraîches ou congelées 100 g</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 20 cm de diamètre</p> <p><u>CUIRE :</u></p> <p><u>REALISER :</u> la ganache</p> <p><u>GARNIR :</u> le fond de crème ganache</p> <p><u>RESERVER SUR GRILLE :</u> au froid</p> <p><u>GARNIR :</u> de framboises fraîches (finition : saupoudrer partiellement de sucre glace)</p>
<u>Croquis</u>	