

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° 4

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte chocolat (8 personnes)

Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<p><u>Pâte sucrée:</u> Farine 250 g Beurre 150 g Sucre glace 100 g Œuf entier 50 g Sel 2 g</p> <p><u>Ganache chocolat :</u> Crème UHT 400 g Couverture noire 300 g Beurre 75 g (A disposition : un disque de biscuit chocolat)</p> <p><u>Finition :</u> Décors chocolat (au choix du candidat en rapport avec le thème) Q.S.</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 22 cm</p> <p><u>RESERVER AU FROID</u> :</p> <p><u>CUIRE</u> :</p> <p><u>REALISER</u> : la crème ganache chocolat</p> <p><u>INCORPORER</u> : le disque de biscuit chocolat dans le fond de tarte.</p> <p><u>GARNIR</u> : la tarte de la ganache chocolat</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille au froid</p> <p><u>DECORER</u> : avec les décors chocolat en accord avec le thème.</p>
Croquis		<p>Le diagramme illustre la structure d'une tarte à chocolat. On voit une coupe transversale avec quatre couches distinctes. De bas en haut, elles sont : une couche de Ganache (la plus épaisse), une couche de Biscuit chocolat, une couche de Pâte sucrée, et une garniture de Décor chocolat sur le dessus.</p>