

| | | |
|--|------------------|---|
| Session 2011 | Code : 600 22136 | Page 4 sur 7 |
| EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES | | Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N°10 |

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

| Tarte chocolat (Ø 22) | | |
|------------------------------|-------|--|
| 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 | <u>ABAISSER</u> : |
| Sucre glace | 100 g | <u>FONCER</u> : un cercle de Ø 22 cm |
| Œuf entier | 30 g | <u>RESERVER</u> : au froid |
| Sel | 3 g | <u>CUIRE</u> : à blanc |
| <u>Ganache chocolat :</u> | | <u>REALISER</u> : la ganache |
| Crème UHT | 300 g | <u>GARNIR</u> : la tarte de la ganache. |
| Couverture noire | 225 g | <u>RÉSERVER</u> : sur grille au froid |
| Beurre | 50 g | <u>DECORER</u> : |
| <u>Décor :</u> | | |
| Chocolat Couverture | QS | |
| Croquis | | <p>Décor fluffon libre</p> <p>Ganache</p> <p>Pâte sucrée</p> |