

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° 1

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte chocolat aux fruits rouges (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 5 g</p> <p><u>Ganache :</u> Beurre 50 g Crème liquide 250 g Glucose 25 g Couverture noire 64% 200 g</p> <p><u>Finition :</u> Framboises 25 g Fraises 25 g Groseilles rouges 25 g Nappage rouge ou sucre glace 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 22 cm</p> <p><u>CUIRE</u> : à blanc</p> <p><u>REALISER</u> : la ganache</p> <p><u>GARNIR</u> : le fonds de tarte de ganache</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p> <p><u>GARNIR</u> : Fruits rouges frais (finition : saupoudrer de sucre glace) ou surgelés (finition : abricoter au nappage rouge).</p>	
Croquis			