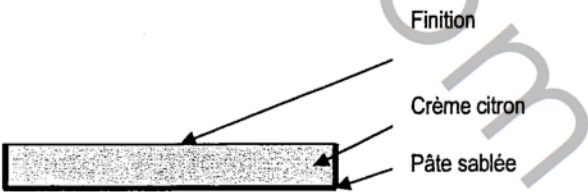


PILOTAGE NATIONAL	Session 2009	Code : 500-221 36	Page : 4 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Tarte

Tarte citron (8 personnes)

Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<p><u>Pâte sablée :</u> Farine 250 g Beurre 150 g Sucre glace 125 g Œuf entier 50 g Sel 5 g</p> <p><u>Crème Citron :</u> Jus de citron (Pulco) 150 g Beurre 100 g Sucre 150 g Œuf entier 180 g Poudre à crème 10 g</p> <p><u>Finition et Décor :</u> Nappage blond QS Pâte cacao décor QS Pâte d'amandes (22 %) 80 g Pâte d'amandes (33 %) 100 g</p>		<p><u>REALISER</u> : la pâte sablée</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>REALISER</u> : la crème citron Chauffer le jus et le beurre en morceaux Blanchir les œufs et le sucre et ajouter la poudre à crème Cuire comme une pâtissière Filmer et réserver au froid</p> <p><u>CUIRE</u> : à blanc</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p> <p><u>GARNIR</u> : de crème citron</p> <p><u>FINITION & DÉCOR</u> : Napper et décorer la tarte</p>
Croquis		<p style="text-align: right;">Finition</p>  <p style="text-align: right;">Crème citron</p> <p style="text-align: right;">Pâte sablée</p>