

Session 2012	Code : 500 22136	Page 4 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET N°6	Durée : 7 heures Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Tarte

Tarte citron (ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<i>Pâte sucrée :</i>		REALISER la pâte sucrée
Farine T55	200 g	RESERVER au froid
Beurre	100 g	ABAISSER
Sucre glace	80 g	FONCER un cercle de ø22 cm
Oeuf entier	40 g	
		CUIRE le fond de tarte
<i>Crème citron :</i>		
Jus de citron	80 g	REALISER la crème citron
Oeuf entier	200 g	
Sucre	125 g	
Poudre à crème	10 g	
Zestes de citron	2 citrons	
Beurre	125 g	GARNIR la tarte de crème
		RESERVER sur grille
<i>Finition et décor :</i>		
Nappage blond	75 g	FINITION ET DECOR : napper et décorer au
Cacao décor	25 g	cornet la tarte

Croquis

