

Session 2015	Code : 50022136	Page : 4 / 7
Examen : CAP Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries	SUJET 7	Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte aux mirabelles (8 personnes)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte sucrée:</u> Farine 200 g Beurre 120 g Sucre glace 80 g Œuf entier 50 g Sel 4 g</p> <p><u>Crème d'amandes :</u> Beurre 70 g Sucre 70 g Poudre d'amandes 70 g Œuf entier 70 g Vanille QS</p> <p><u>Garniture de fruits :</u> Mirabelle au sirop 1 boîte (en boîte 4/4)</p> <p><u>Finition :</u> Nappage blond 150g</p>		<p>REALISER : la pâte sucrée</p> <p>RESERVER : au froid</p> <p>ABAISSER</p> <p>FONCER : un cercle de Ø 22 cm</p> <p>REALISER : la crème d'amandes</p> <p>RESERVER : au froid positif</p> <p>GARNIR : le fonds de crème d'amande</p> <p>DISPOSER : les mirabelles égouttées</p> <p>CUIRE</p> <p>RESERVER : sur grille</p> <p>ABRICOTER : avec du nappage blond</p>
Croquis		<p>Le diagramme illustre la structure d'une tarte. À la base, il y a une couche rectangulaire de pâte sucrée. Au-dessus de celle-ci se trouve une couche de crème d'amande. Ensuite, une rangée de mirabelles est disposée sur la crème. Enfin, la tarte est recouverte d'une fine couche de nappage blond.</p>