

Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 4 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 7	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte normande aux pommes (8 personnes)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte sucrée :</u> Farine 250 g Beurre 150 g Sucre glace 100 g Œuf entier 50 g Sel 1 g</p> <p><u>Appareil normand :</u> Lait 125 g Sucre 50 g Crème fraîche 125 g Œuf entier 2 P Pommes 4 P</p> <p><u>Finition :</u> Sucre glace QS</p>		<p>REALISER : la pâte sucrée</p> <p>RESERVER : au froid filmée</p> <p>ABAISSER :</p> <p>FONCER : un cercle de Ø 22 cm</p> <p>REALISER : un appareil à crème prise</p> <p>PREPARER : les pommes</p> <p>TAILLER</p> <p>DISPOSER : les pommes sur le fond de pate sucrée</p> <p>RECOUVRIR : de la préparation normande</p> <p>CUIRE : cuisson 180°</p>
Croquis		