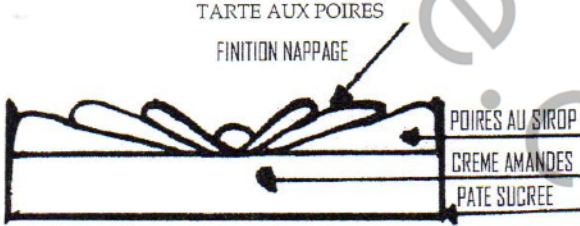


Session 2013	Code : 50022136	Page : 4 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 4

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

TARTE AUX POIRES AMANDINE (22 cm Ø diamètre)

Exemple de recette (à titre indicatif)		Progression
<u>Pâte sucrée :</u> Farine type 55 Beurre Sucre glace Œuf entier Sel fin	200 g 100 g 80 g 40 g 3 g	<u>REALISER</u> : la pâte sucrée <u>RESERVER</u> : au froid <u>ABAISSER</u> : la pâte <u>FONCER</u> : un cercle à tarte de 22 cm de diamètre
<u>Crème frangipane :</u> Beurre Sucre semoule Poudre d'amandes Œuf entier Crème pâtissière	50 g 50 g 50 g 50 g 100 g	<u>RÉALISER</u> : la crème frangipane <u>GARNIR</u> : le fond de crème <u>EMINCER</u> : les poires au sirop
<u>Garniture et cuisson :</u> Poire au sirop	6 moitiés	<u>GARNIR</u> : la tarte <u>CUIRE</u> : <u>RESERVER</u> : sur grille
<u>Finition :</u> Amande effilée Nappage blond	50 g 150 g	<u>ABRICOTER</u> : au nappage blond
<u>CROQUIS</u>		
<p>TARTE AUX POIRES FINITION NAPPAGE</p>  <p>POIRES AU SIROP CRÈME AMANDES PÂTE SUCRÉE</p>		