

Session 2015	Code : 500 221 36	Page : 4 / 7
Examen : CAP Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries	SUJET 6	Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tartes aux poires aux amandes (8 personnes, diamètre 22 cm)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte sucrée</u> :</p> <p>Farine 250 g Beurre 150 g Sucre glace 100 g Œuf entier 50 g Sel 4 g</p> <p><u>Crème d'amandes</u> :</p> <p>Beurre 100 g Sucre 100 g Poudre d'amandes 100 g Œuf entier 100 g Poudre à crème 10 g Vanille QS</p> <p><u>Garniture</u> :</p> <p>Poire au sirop (boîte 4/4) 1 boîte</p> <p><u>Finition</u> :</p> <p>Nappage blond 100 g Amande effilée grillée 20 g</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>GARNIR : le fonds de crème d'amandes</p> <p>GARNIR : de poire émincée</p> <p>CUIRE</p> <p>RESERVER : sur grille</p> <p>ABRICOTER</p> <p>PARSEMER : d'amandes effilées</p>
Croquis	