

Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 4 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 1	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Tarte

Tarte aux Poires « Bourdaloue » (Ø 22 cm) (8 personnes)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte sucrée aux amandes :</u></p> <p>Farine 0.200 Kg Beurre 0.100 Kg Sucre glace 0.080 Kg Poudre d'amande 0.025 Kg Œuf entier 0.040 Kg Sel 0.002 Kg</p> <p><u>Crème d'amande :</u></p> <p>Beurre 0.080 Kg Sucre 0.080 Kg Œufs 0.080 Kg Poudre d'amande 0.080 Kg</p> <p>Carton or 22 cm 1 Nappage blond 0.150 Kg Demi-poires au sirop 8 Amandes effilées QS</p>		<p>REALISER : la pâte sucrée aux amandes</p> <p>RESERVER : au froid</p> <p>ABAISSER</p> <p>FONCER : un cercle de Ø 22 cm</p> <p>REALISER : la crème d'amande</p> <p>GARNIR : les fonds de pâte sucrée de crème d'amande</p> <p>GARNIR : de poire</p> <p>CUIRE : la tarte</p> <p>RESERVER : sur grille</p> <p>NAPPER : la tarte et la disposer sur un carton or</p> <p>RESERVER : au froid positif</p>
<p>Croquis (à titre indicatif)</p>		<p>The diagram shows a cross-section of the tart. At the bottom is a layer of 'Pâte sucrée' (puff pastry). Above it is a layer of 'Crème d'amande' (almond cream). On top of the cream are two 'Poires aux sirop' (poached pears) arranged side-by-side. Arrows point from the labels to the corresponding layers in the diagram.</p>