

|  |                  |  |
|--|------------------|--|
| Session 2011   | Code : 500 22136 | Page 4 sur 7   |
| EXAMEN : CAP<br>SPECIALITE : PATISSIER<br>Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES |                  | Durée : 7 heures<br>Coefficient : 11<br><b>SUJET N°7</b> |

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**  
Tarte

| Tarte amandline framboise (22 cm Ø)  |  |   |
|--|--|---|
| Recettes (à titre indicatif)   |  | Progression :   |
| <p><u>Pâte sucrée:</u><br/>Farine 200 g<br/>Beurre 100 g<br/>Sucre glace 80 g<br/>Œuf entier 40 g<br/>Sel 3 g</p> <p><u>Crème d'amandes :</u><br/>Beurre 75 g<br/>Sucre 75 g<br/>Poudre d'amandes 75 g<br/>Œuf entier 50 g<br/>Poudre à crème (facultatif) 10 g<br/>Parfum (facultatif) : QS</p> <p><u>Garniture :</u><br/>Framboise surgelée 125 g<br/>Amande effilée 100 g</p> <p><u>Finition :</u><br/>Nappage blond 150 g<br/>Sucre glace QS<br/>Amandes effilées QS</p> |  | <p><u>REALISER</u> : la pâte sucrée</p> <p><u>RESERVER</u> : au froid</p> <p><u>ABAISSER</u> :</p> <p><u>FONCER</u> : un cercle de Ø 22 cm</p> <p><u>REALISER</u> : la crème d'amandes</p> <p><u>DISPOSER</u> les framboises dans le fond de tarte</p> <p><u>GARNIR</u> : de crème d'amandes et décorer avec les amandes effilées</p> <p><u>CUIRE</u> :</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p> <p><u>FINITION</u> : napper la tarte avec le nappage blond et/ou décorer de sucre glace .</p> |
| <b>Croquis</b>   |  |   |