

Session 2016	Code : 500 22136	Page 5 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET 12	Durée : 7 heures Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte aux mirabelles (Ø 22 cm) pour 8 personnes

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte sucrée</u> Farine 200 g Beurre 120 g Sucre glace 80 g Œuf entier 50 g Sel 4 g</p> <p><u>Crème d'amandes</u> Beurre 70 g Sucre 70 g Poudre d'amandes 70 g Œuf entier 70 g Vanille QS</p> <p><u>Garniture de fruits</u> Mirabelle au sirop 300 g</p> <p><u>Finition</u> Nappage blond 150 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> : la pâte sucrée</p> <p><u>RÉSERVER</u> : au froid</p> <p><u>ABAISSER</u></p> <p><u>FONCER</u> : un cercle de 4,5 cm de hauteur</p> <p><u>RÉALISER</u> : la crème d'amandes</p> <p><u>RÉSERVER</u> : au froid positif</p> <p><u>GARNIR</u> : le fonds de crème d'amande</p> <p><u>DISPOSER</u> : les mirabelles égouttées</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> : sur grille</p> <p><u>NAPPER</u> : avec du nappage blond</p>

