

Session 2016	Code : 500 22136	Page 5 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET 14	Durée : 7 heures Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
**Tarte**

**Tartes amandine aux poires (Ø 22 cm) pour 8 personnes**

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b><u>Pâte sucrée</u></b> Farine 250 g Beurre 150 g Sucre glace 100 g Œuf entier 50 g Sel 4 g</p> <p><b><u>Crème d'amandes</u></b> Beurre 100 g Sucre 100 g Poudre d'amandes 100 g Œuf entier 100 g Poudre à crème 10 g Vanille gousse ½ pce</p> <p><b><u>Garniture</u></b> Poires au sirop (boîte 4/4) 1 boîte</p> <p><b><u>Finition</u></b> Nappage blond 100 g Amandes effilées 20 g Sucre glace 20 g</p>	<p><b><u>RÉALISER</u></b> : la pâte sucrée</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> : au froid</p> <p><b><u>ABAISSER</u></b></p> <p><b><u>FONCER</u></b> : un cercle de Ø 22 cm</p> <p><b><u>RÉALISER</u></b> : la crème d'amandes</p> <p><b><u>GARNIR</u></b> : le fonds de crème d'amandes</p> <p><b><u>GARNIR</u></b> : de poire émincée</p> <p><b><u>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> : sur grille</p> <p><b><u>ABRICOTER</u></b></p> <p><b><u>PARSEMER</u></b> : d'amandes effilées</p> <p><b><u>SAUPOUDRER</u></b> : de sucre glace</p>

