

Session 2016	Code : 500 22136	Page 5 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET 3	Durée : 7 heures Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Tarte

Tarte abricot crème d'amande pistache (Ø22 cm) pour 8 personnes

Recette (à titre indicatif)		Progression
Pâte sucrée :		REALISER la pâte sucrée
Farine	200 g	RESERVER au froid
Beurre	100 g	
Sucre glace	80 g	ABAISSER
Oeuf entier	40 g	
Sel	1 g	
Crème d'amandes :		REALISER la crème d'amande pistache
Beurre	80 g	GARNIR le fond de crème d'amande pistache
Sucre glace	80 g	
Oeuf entier	60 g	
Poudre d'amandes	80 g	
Poudre à crème	10 g	
Pâte de Pistache	30 g	
Garniture :		CUIRE au four
Oreillons d'abricot au sirop	500 g	RESERVER sur grille
Finition décor :		FINITION : abricoter au nappage blond
Nappage blond	100 g	
Amandes effilées	20 g	

Croquis tarte

