

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

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte amandine framboise (Ø22cm) pour 8 personnes

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p>Pâte sucrée Farine T55 200 g Beurre 100 g Sucre glace 80 g Œuf entier 40 g Sel 3 g</p> <p>Crème d'amandes Beurre 75 g Sucre 75 g Poudre d'amande 75 g Œuf entier 50 g Poudre à crème 10 g</p> <p>Finition Framboise surgelée 125 g Nappage blond 150 g Sucre glace 20 g Amande effilée 30 g</p>		<p>RÉALISER : la pâte sucrée</p> <p>RÉSERVER : au froid</p> <p>ABAISSE</p> <p>FONCER : un cercle de Ø 22 cm</p> <p>RÉALISER : la crème d'amande</p> <p>GARNIR : de crème d'amande</p> <p>CUIRE</p> <p>RÉSERVER : sur grille</p> <p>FINITION : disposer les framboises, napper la tarte avec le nappage blond et/ou décorer de sucre glace.</p>

Croquis

